



GLI ANTIPASTI

Assiette Maison

Insalata con carciofi, uovo di quaglia, guancialetto croccante e semi di papavero

Sfogliata di porri e fontina

Mocetta di manzo ai crostini dolci

Insalata con fresco d'alpeggio, patate e olive (V)

Prosciutto di St. Marcel lardo e castagne

Tettina alla Cogneintze con patate, bietole e fontina

Antipasti caldi

Carpaccio di messata con rucola e grana

Trevigiana scottata con caprino "Ferme du Grand Paradis Valnontey" (V)

Trota di Lillaz affumicata alle erbe

Fonduta con crostini di pane nero e di polenta (V)

Filetto di maiale stagionato con insalatina al sesamo

Noce di sanato al sale con sedano e rucola

Insalata di cavolo acciugato e fontina

Trota fritta al Genepy con crumble di pane nero

€ 11,00



I PRIMI PIATTI

Soça di Cogne

Gnocchi d'orzo alla Toma e timo "Specialità paradisia" (V)

Polenta alla Valdostana (V)

Risotto ai porri e fontina (2 persone) (V)

Risotto ai carciofi e salsiccia (2 persone)

Spaghetti fuego

Tagliolini neri con trota salmonata ed erba cipollina

Pappardelle al ragù di cervo e olive taggiasche

Cannelloni "Notre Maison"

Tortelli di patate, barbabietole e pancetta su crema di pane nero

Maccheroncini alle verdure con ricotta e prosciutto fumé

Minestrone con farro ed erbe di montagna (V)

Zuppa del Gran Paradiso con castagne, patate, porri e crostino al lardo

Maltagliati integrali con bieta erbetta e Bleu d'Aoste (V)

€ 11,00





I SECONDI PIATTI

LE CARNI COTTE SULLA PIETRA

<i>Braciola di maiale e passata di mele renette</i>	€.	14,00
<i>Costata di manzo</i>	all'etto €.	6,50
<i>Filettino di maiale con mostarda alla frutta</i>	€.	15,00
<i>Spiedino di carni miste</i>	€.	14,00
<i>Salsicetta ai semi di finocchio</i>	€.	14,00
<i>Costolette di agnello* profumate al timo</i>	€.	18,00
<i>Paillard di vitello o tacchino</i>	€.	15,00
<i>Carni Miste: agnello*, tacchino, maiale, salsicetta e manzo</i>	€.	19,00

LE CARNI

<i>Battuta di manzo al ginepro, rosmarino e fiore di sale</i>	€.	16,00
<i>Prosciutto di Saint-Oyen alla brace, salsa di prugne e porri</i>	€.	15,00
<i>Camoscio* in civet con polenta</i>	€.	17,00
<i>Cinghiale* alla Celtica con polenta</i>	€.	15,00
<i>Carré di agnello* in crosta di prezzemolo</i>	€.	17,00
<i>Filetto di coniglio con composta di ananas e pepe rosa</i>	€.	15,00
<i>Lumache alla parigina</i>	€.	17,00
<i>Tartare viande</i>	€.	17,00
<i>Galletto di montagna al mattone con patate</i>	€.	15,00
<i>Controfiletto in crosta di sale alle tre erbe</i>	€.	17,00
<i>Rognone trifolato al Cognac</i>	€.	15,00

IL PESCE

<i>Trota di Lillaz alle erbe e frutta secca</i>	€.	15,00
<i>Tatakj di salmone con verza, mele e soia</i>	€.	15,00

I SECONDI PIATTI VEGETARIANI

<i>Uovo poché, crema di Gruyère du Duché d'Aoste, perle di tartufo(V)</i>	€.	13,00
<i>Paglierino su insalatina, mandorle e olio di noci(V)</i>	€.	13,00

I CONTORNI *Crudità - Patatine fritte* - Verdure al vapore*

<i>Polenta - Patata al cartoccio - Verdure alla losa</i>	€.	4,00
--	----	------

Carrello di formaggi della Valle da €. 7,00 *a €.* 13,00 *Coperto €.* 3,00



PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

<i>Prosciutto cotto</i>	€. 6,00
<i>Penne alla panna e prosciutto</i>	€. 6,00
<i>Gnocchi d'orzo al pomodoro</i>	€. 6,00
<i>Passato di verdura con crostini</i>	€. 6,00
<i>Polenta e latte</i>	€. 6,00
<i>Piccola milanese con contorno</i>	€. 9,00
<i>Piccolo Hamburger di manzo con contorno</i>	€. 9,00
<i>Piccola paillard di tacchino o vitello con contorno</i>	€. 9,00
<i>Piccola Omelette al prosciutto</i>	€. 6,00

LO CHEF CONSIGLIA

I PIATTI DI STAGIONE



(V) PER I NOSTRI CLIENTI VEGETARIANI QUESTI PIATTI NON
CONTENGONO CARNE.

* PRODOTTO SURGELATO

LE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE PRESENTI NEL MENU POSSONO CONTENERE ALLERGENI