



Susanna et Marco vous souhaitent la bienvenue

Le Vigneron n'est pas seulement un restaurant, mais c'est aussi un lieu riche en passion, en innovation et en ingrédients authentiques, une cuisine raffinée où il n'y a pas de tradition au sens strict, mais la rencontre du territoire ardu de la montagne avec la créativité et la connaissance de Marco, le Chef, qui vous fera découvrir un parcours de dégustation qui vous surprendra et restera dans votre cœur.

Dans la salle, Susanna vous accompagnera pour vous parler des plats, vous conseiller sur les combinaisons de vins et pour répondre à vos besoins particuliers.

Prenez un peu de temps pour vous et les personnes que vous aimez.  
Votre parcours gustatif est sur le point de commencer.

Le prix de couverture comprend: le pain maison, les gressins, le service, l'amuse-bouche et le pré-dessert: 3€ par personne

°Produit frais et réfrigéré à température négative pour une meilleure conservation des matières premières. \*Produits surgelés  
Les prix sont indiqués en euros

# MENÚ DÉGUSTATION

Min 2

## LA TERRE

### Hors d'œuvre

Vitello tonnato cuisson rosée avec sauce à l'ancienne  
poisson, œufs, dioxyde de soufre, moutarde et dérivés

### Entrée

Risotto Carnaroli crémeux à la betterave°, gorgonzola et moutarde à la poire  
produits laitiers, moutarde, céleri et dérivés

### Plat principal

Joue de veau braisée au vin Enfer d'Arvier A.O.C.,  
avec purée de pommes de terre au beurre de montagne  
produits laitiers, céleri, dioxyde de soufre et dérivés

### Desserts

Un dessert au choix à la carte

59

le prix est par personne

Boissons exclues

# MENÚ DÉGUSTATION

Min 2

## LA MER

### Hors d'œuvre

Noix de Saint-Jacques\* en croûte de gressin, crème d'asperges°, oignons aigre-doux et amandes  
gluten, fruits à coque, mollusques, dioxyde de soufre, œufs, produits laitiers et dérivés

### Entrée

Spaghettini Monograno Felicetti aux crevettes\*, pak choi° et citron vert  
gluten, céleri, crustacés, dioxyde de soufre, poisson et dérivés

### Plat principal

Tarte à la daurade, épinards, pignons de pin, raisins secs et purée de carottes au miel Az. Agr. Glarey°  
fruits à coque, poissons et dérivés

### Desserts

Un dessert au choix à la carte

65

le prix est par personne

Boissons exclues

# MENU À LA CARTE

## Hors d'œuvre

Vitello tonnato cuisson rosée avec sauce à l'ancienne  
poisson, œufs, dioxyde de soufre, moutarde et dérivés

19

Tartare de viande Fassona assaisonné par le chef\* avec câpres, anchois, cornichons, échalotes, moutarde et œuf  
croustillant en panko  
poisson, gluten, œufs, dioxyde de soufre, moutarde et dérivés

19

Thon de lapin°, décoction de carottes°, lime béarnaise° et  
gaufrette à la tomate  
céleri, œufs, produits laitiers et dérivés

17

Croquant de foie gras\*, moutarde à la fraise°, vinaigre balsamique  
au Barolo et pain brioché maison°  
gluten, produits laitiers, dioxyde de soufre, œufs, moutarde, fruits à coque et dérivés

24

Feuilleté à l'oignon° et son sorbet°, baies d'açaï et fondue de parmesan  
Reggiano 24 mois  
gluten, produits laitiers, dioxyde de soufre, œufs et dérivés

16

# MENU À LA CARTE

## Hors d'œuvre

Crevettes croustillantes\* en pâte filo avec mayonnaise aux fruits de la passion

Crustacés, gluten, œufs, produits laitiers et dérivés

17

Tartare de thon rouge\*, guacamole°, cerises et citron vert

poissons, produits laitiers, œufs et dérivés

21

Noix de Saint-Jacques\* en croûte de gressin, crème d'asperges°, oignons aigre-doux et amandes

gluten, fruits à coque, mollusques, dioxyde de soufre, œufs, produits laitiers et dérivés

23

Sélection de charcuteries et fromages traditionnels de la Vallée d'Aoste :

### Charcuteries

Jambon de Bosses D.O.P., Jambon cuit à la braise de St.Oyen,  
motzetta A.R.E.V., Lardo douce de Bosses et des châtaignes,  
Saucisse valdôtaine et raifort

### Fromages

Fontina D.O.P., Bleu d'Aoste, Tampi d'Arvier Az. Agr. Perrier,  
miel et moutardes maison  
produits laitiers et dérivés

26

# MENU À LA CARTE

## Entrée de la Terre

Risotto Carnaroli crémeux à la betterave°, gorgonzola et moutarde à la poire  
produits laitiers, céleri et dérivés

18

Paccheri° aux poireaux, pommes de terre, saucisse valdôtaine° et fondue de parmesan

24 mois

gluten, produits laitiers, œufs, céleri et dérivés

17

Pâtes Pappardella maison au ragoût de cerf, cèpes et citron confit

gluten, produits laitiers, œufs, dioxyde de soufre, céleri et dérivés

18

Macaronis carbonara du chef, gros fromage de brebis

Agr. Az. Bacon Bagnod et Amatriciana

gluten, œufs, produits laitiers et dérivés

17

Risotto Carnaroli aux pistils de safran avec ossobuco de veau et gremolade

céleri, produits laitiers et dérivés

28 (17 sans ossobuco)

Polenta à la valdôtaine avec fromage fontina A.O.P. de l'exploitation Quinson Morgex

gluten, produits laitiers et dérivés

14

Crème d'asperges°, croûtons de pain noir et œuf mollet à 62°C

produits laitiers, œufs, gluten et dérivés

16

## Entrée de la Mer

Spaghettini Monograno Felicetti aux crevettes\*, pak choi° et citron vert

gluten, céleri, crustacés, dioxyde de soufre, poisson et dérivés

19

Bavette aux moules°, fèves\* et gressins croquants

gluten, œufs, poissons, mollusques et dérivés

18

Gnocchi de pommes de terre faits maison°, tomates cerises et ragù de Noix de Saint-Jacques\*

mollusques, poissons, œufs, gluten, dioxyde de soufre, céleri et dérivés

19

# MENU À LA CARTE

## Plats principaux

Filet de bœuf sur petit pain et herbes de montagne, sauce demi-glace,  
sanve\* et pommes de terre rattes rôties  
gluten, moutarde, produits laitiers, dioxyde de soufre, céleri et dérivés

35

Emincé de chevreuil lardé de Saint Rhémy en Bosses\*, sauce au moût de raisin,  
polenta frite° et champignons cardoncelli  
produits laitiers, céleri, dioxyde de soufre et dérivés

29

Joue de veau braisée au vin Enfer d'Arvier A.O.C.,  
avec purée de pommes de terre au beurre de montagne  
produits laitiers, céleri, dioxyde de soufre et dérivés<sup>24</sup>

Magret de canard cuit sur la peau°, sauce passito et pousses de épinard sauvage\*  
produits laitiers, dioxyde de soufre, céleri et dérivés

25

Carbonada de veau et polenta à la valdôtaine avec fontina D.O.P. Az, Agr. Quinson°  
dioxyde de soufre, céleri, produits laitiers et dérivés

23

Tarte à la daurade°, bettes, pignons de pin, raisins secs et purée de carottes au miel Az. Agr. Glarey°  
fruit à coque, poissons et dérivés

25

Filet de truite alpine° aux asperges, origan, tomates cerises et olives Taggia  
poissons, mollusques, céleri et dérivés

25

# MENU À LA CARTE

## Légumes

Frites\*  
arachides  
7

Trio de légumes de saison  
8

Salade mixte : salade verte, tomates et carottes  
8

## Fromages

Sélection du chef : lait de vache, brebis, chèvre  
produits laitiers, moutarde et dérivés

4 dégustations

14

8 dégustations  
24

# MENU À LA CARTE

## Desserts

Mokamisù:

réinterprétation du tiramisù à la moka avec fumé glacé  
gluten, produits laitiers, œufs, fruits à coque et dérivés

10

Sabayon fraîchement fouetté avec vin passito valdôtain, glace à la crème et  
biscuits torcetti au beurre  
gluten, produits laitiers, œufs, fruits à coque et dérivés

10

" Framboise "° fourrée au chocolat blanc et à la cardamome  
produits laitiers, œufs et dérivés

10

Sphère de chocolat au lait, biscuit, gianduja, sorbet myrtille° et sauce au chocolat noir chaude  
versée sur le moment  
produits laitiers, œufs et dérivés

10

Millefoglie avec glace au yaourt Panizzi°, mousse mascarpone, fraises et menthe  
gluten, produits laitiers et dérivés

10

Gâteau au chocolat noir 70 % Valrhona, crème à la pistache de Bronte et sorbet aux agrumes  
produits laitiers, gluten, fruits à coque et dérivés

10

Sorbet du jour

8

## MENU ENFANTS

Jambon blanc

## Pâtes à la sauce tomate, au pesto ou à la bolognaise

## Steak à la milanaise avec frites, mayonnaise maison et ketchup

20

