



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 répondre à vos besoins particuliers.

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

Veuillez nous indiquer toute allergie, intolérance ou restriction alimentaire lors de votre commande.
Nous serons ravis de vous guider dans le choix des plats adaptés à vos besoins.

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

MENU DÉGUSTATION

Minimum 2

LA TERRE

Hors d'œuvre

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

Entrée

Pappardelle aux œufs° avec ragoût de venaison° et châtaignes
Gluten, œufs, dioxyde de soufre, produits laitiers 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 menu s'applique à toute la table

Hors boissons

MENU DÉGUSTATION

Minimum 2

LA MER

Hors d'œuvre

Feuilleté garni de vivaneau, pesto d'olives et scapece de courgettes.

Poisson, gluten, dioxyde de soufre, œufs, fruits à coque, lactose et dérivés.

Entrée

Spaghettini monograno Felicetti aux courgettes, fleurs de courgettes et thon à la crème

Contient du gluten, du poisson, des produits laitiers et leurs dérivés

Plat principal

Filet de bar à la méditerranéenne* avec tomates cerises et olives Taggia

Poissons et produits de la mer

Desserts

Un dessert au choix à la carte

65

Le menu s'applique à toute la table

Hors boissons

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

Bœuf cru de Fassona tranché à la main, crème de tamarillo, bagna cauda
et céleri croustillant

Céleri, produits laitiers, poisson et produits de la mer

19

Tartare de crevettes roses*, gaspacho°, huile d'aneth et amandes effilées
grillées

Crustacés, fruits à coque et dérivés

23

Rôti de bœuf de chevreuil* avec vinaigrette à la moutarde, sauce aux myrtilles
et copeaux de parmesan.

Moutarde, produits laitiers, dioxyde de soufre, œufs et produits à base d'œufs.

20

Aubergines farcies de leur caponata maison, crème de basilic et mozzarella de
bufflonne

Dioxyde de soufre, produits laitiers, fruits à coque et dérivés

16

MENU À LA CARTE

Hors d'œuvre

Feuilleté garni de vivaneau° avec pesto d'olives Taggiasca et scapece de courgettes
Poisson, gluten, dioxyde de soufre, œufs, produits laitiers et dérivés

19

Bruschetta au levain préparée avec de la farine rustique, garnie de tomates cerises colorées, stracciatella, citron confit et anchois de Cantabrie.
Gluten, produits laitiers, poisson et produits de la pêche

17

Un peu de légèreté...
Salade délicate de bossolein cru, noix, huile, citron et fromage de chèvre frais
Az. Agr. Perrier di Arvier
produits laitiers, fruits à coque et dérivés

16

Sélection de charcuteries et de fromages de la tradition valdôtaine :

Charcuterie

Jambon de Bosses A.O.P., Jambon cuit à la braise de St.Oyen,
viande séchée motzetta A.R.E.V., Lard doux de Bosses et châtaignes,
saucisse valdôtaine et raifort

Fromages

Sélection du chef, miel et moutardes maison
produits laitiers et dérivés

26

MENÚ A LA CARTE

Entrées

Risotto Acquerello Carnaroli au pesto°, émulsion de bœuf et crevettes roses méditerranéennes*
et katsuobushi

Produits laitiers, fruits à coque, crustacés, céleri et dérivés

23

Gnocchi de pomme de terre° avec tomates Datterino, basilic et burrata

Gluten, produits laitiers et dérivés

18

Benedetto Cavalieri Paccheri° aux poireaux, pommes de terre, saucisse° et crème de Parmigiano
Reggiano affiné 24 mois

gluten, produits laitiers, œufs et dérivés

19

Pappardelle aux œufs° avec ragoût de venaison° et châtaignes

Gluten, œufs, dioxyde de soufre, produits laitiers et dérivés

19

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

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

Raviolis de cabillaud aux tomates cerises, olives et origan frais

Poisson, gluten et dérivés

20

Spaghettini Monograno Felicetti aux courgettes, crème de thon et poudre de piment crusco

Contient du gluten, du poisson, des produits laitiers et leurs dérivés

19

Toutes les entrées à base de viande sont revenues au
beurre et au parmesan reggiano de 24 mois.



MENU À LA CARTE

Plats principaux

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

25

Cuisse de pintade rôtie et lardée° avec crème aux herbes sauvages° et son bouillon
Produits laitiers et dérivés

25

Côtes de porc cuites deux fois, pommes de terre sautées au paprika fumé et sauce
chimichurri

26

Carbonada de veau et polenta de Valdostana à la Fontina AOP Quinson Farm
Dioxyde de soufre, céleri, produits laitiers et dérivés

24

Filet de bar à la méditerranéenne* avec tomates cerises et olives Taggia
Poissons et produits de la mer

25

Poulpe grillé*, purée de pommes de terre, sauce aux tomates cerises rôties et
mayonnaise à la ciboulette
mollusques, poissons, œufs, produits laitiers et dérivés

28

Escalope de foie gras*, gelée de framboise, moutarde aux fruits et vin de raisins secs
Gluten, dioxyde de soufre, moutarde et dérivés

33

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

Gâteau tendre au chocolat avec crème fouettée et glace à la vanille

Contient des produits laitiers, des œufs et des dérivés du lait

10

Pâte feuilletée fourrée à la crème au citron, à la gelée de framboises et aux fraises fraîches

Contient du gluten, des produits laitiers, des œufs et des dérivés

10

« Mora »

Namelaka à la mûre fourrée au yaourt Panizzi et aromatisée au citron

Produits laitiers et dérivés

10

Dessert du chef

10

Sorbet ou glace du jour

Glace : contient des produits laitiers, des œufs et leurs dérivés

8

MENU ENFANTS

(âge maximum 12 ans)

Jambon blanc

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

Steak à la milanaise avec frites, mayonnaise maison et ketchup

20

