LE VIGNERON
RISTORANTE

Susanna et Marco vous souhaitent la bienvenue

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

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

Prenez un peu de temps rien pour vous et les personnes que vous aimez.
Votre parcour 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 temperature négative pour une meilleure conservation des matières premières.*Produits surgelé
Les prix sont indiqués en euros

MENU DÉGUSTATION

LA TERRE

Hors d'œuvre

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

Entrée

Risotto Acquerello Carnaroli avec pizzaiola, gouttes de basilic, olives Taggia
et du crumble de pain
gluten, fruits à coque, produits laitiers, 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 menu s'applique à toute la table
Boissons exclues

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENU DÉGUSTATION

LA MER

Hors d'œuvre

Crevettes croustillantes* en pâte filo, mayonnaise aux fruits de la passion
Crustacés, gluten, œufs et dérivés

Entrée

Spaghettini Felicetti Monograno aux moules°, tomates cerises et gressins croustillants
Gluten, céleri, mollusques, dioxyde de soufre, poisson et dérivés de poisson

Plat principal

Tarte au bar farcie° de caponata d'aubergines et de sauce muhammara°
noix, céleri, dioxyde de soufre, poisson et produits de la pêche

Desserts

Un dessert au choix à la carte

65

Le menu s'applique à toute la table
Boissons exclues

LE VIGNERON
RISTORANTE

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

Houmous de pois chiches, panzanella de légumes, friselle et scapece de courgettes
sésame, gluten, dioxyde de soufre et dérivés
17

Croustillant de foie gras*, moutarde aux figues°, vinaigre balsamique Baroloet brioche maison°
Gluten, produits laitiers, dioxyde de soufre, œufs, moutarde, fruits à coque et dérivés
24

Oignons farcis à la saucisse valdôtaine°, fondue Fontina D.O.P. Ferme de Quinson et son sorbet
Produits laitiers, dioxyde de soufre, œufs et dérivés
17

LE VIGNERON
RISTORANTE

suite ▶

MENU À LA CARTE

Hors d'œuvre

Crevettes croustillantes* en pâte filo, mayonnaise aux fruits de la passion
Crustacés, gluten, œufs et dérivés
17

Carpaccio de cabillaud*, légumes d'été, sauce aux fraises, mayonnaise à la ciboulette et galette de tomates
poissons, œufs et dérivés
18

Tartare de tomates et steak de bœuf, mozzarella de bufflonne et huile de basilic
produits laitiers et dérivés
15

Un peu de légèreté…
Salade verte, noix, myrtilles, fromage de chèvre frais d'Az. Agr. Perrier et motzetta de Saint-Rhémy-en-Bosses
Noix, produits laitiers et dérivés
15

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

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Entrées

Risotto Acquerello Carnaroli avec pizzaiola, gouttes de basilic, olives Taggia et du crumble de pain
gluten, fruits à coque, produits laitiers, céleri et dérivés
18

Paccheri° avec sauce tomate datterino° et burrata des Pouilles
Gluten, produits laitiers, céleri et dérivés
17

Pappardella maison° avec sauce de chevreuil° et châtaignes émiettées
Gluten, produits laitiers, œufs, dioxyde de soufre, céleri et dérivés
18

Tagliatelles aux cèpes*, beurre de coco et citron brûlé
Gluten, œufs, produits laitiers et dérivés
18

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

Agnolotti farcis à la viande blanche°, sauce rôtie
Produits laitiers, œufs, céleri, gluten et dérivés
18

Spaghettini Felicetti Monograno aux moules°, tomates cerises et gressins croustillants
Gluten, céleri, mollusques, dioxyde de soufre, poisson et dérivés de poisson
18

Ravioles de bar et pommes de terre, purée d'aubergines rôties et sauce bisque réduite
Gluten, crustacés, poissons, produits laitiers et dérivés
19

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

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENU À LA CARTE

Plats principaux

Filet de bœuf en croûte de pain et herbes de montagne, sauce demi-glace, herbes sauvages et pommes de terre rattes rôties.
Gluten, moutarde, produits laitiers, dioxyde de soufre, céleri et dérivés.
35

Cochon de lait rôti, moutarde à la pêche, oignons aigres-doux, purée de carottes au miel
Produits laitiers, céleri, dioxyde de soufre et dérivés
23

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
24

Cuisse de pintade rôtie et lardée, sauce au vin passito et purée de pommes de terre
Produits laitiers, dioxyde de soufre, céleri et dérivés
25

Carbonada di vitello e polenta alla valdostana con fontina D.O.P. Az, Agr. Quinson°
anidride solforosa, sedano, latticini e derivati
23

Tarte au bar° garnie de caponata d'aubergines et de sauce muhammara°
Noix, céleri, dioxyde de soufre, poisson et produits de la pêche
24

Filet de truite Morgex° à la méditerranéenne, tomates Piccadilly, olives et pommes de terre
Poisson, céleri et produits de la pêche
25

LE VIGNERON
RISTORANTE

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

LE VIGNERON
RISTORANTE

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

Gâteau aux noisettes du Piémont IGP (sans farine) avec sauce froide au sabayon Moscato d'Asti
Produits laitiers, fruits à coque, œufs et dérivés
10

Mille-feuilles avec glace au yaourt Panizzi°, mousse au mascarpone, fraises et menthe
Gluten, produits laitiers et dérivés
10

Clafoutis aux cerises° et glace vanille°
Gluten, produits laitiers et dérivés
9

Sorbet ou glace du jour

8

LE VIGNERON
RISTORANTE

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

LE VIGNERON
RISTORANTE