LE VIGNERON
RISTORANTE

Susanna e Marco vi danno il benvenuto.

Il Vigneron non è solo un ristorante ma un luogo ricco di passione, innovazione e ingredienti autentici, una cucina ricercata dove non c'è la tradizione in senso stretto, ma l'incontro del territorio aspro della montagna con la creatività e conoscenza di Marco, lo Chef vi farà scoprire un percorso di degustazione che stupirà e rimarrà nel cuore.

In sala Susanna vi accompagnerà per raccontarvi i piatti, consigliarvi negli abbinamenti dei vini e rispondere alle vostre esigenze particolari.

Prendetevi un po' di tempo per voi e le persone che amate,
il vostro percorso del gusto sta per iniziare.

Vi preghiamo, al momento dell'ordine, di indicarci le vostre allergie, intolleranze o scelte alimentari.
Vi sapremo guidare nella scelta dei piatti soddisfacendo le vostre esigenze

Dal 10 dicembre 2025 la cucina italiana è ufficialmente riconosciuta come
Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dell'UNESCO

Il coperto comprende il pane fatto in casa°, i grissini, il servizio e l'entratina: 3€ a persona

°Prodotto fresco e abbattuto a temperatura negativa per una migliore conservazione delle materie prime *Prodotto surgelato
I prezzi sono indicati in Euro

MENÚ DEGUSTAZIONE

Menu degustazione proposto a partire da 2 persone, esclusivamente per un numero pari di ospiti.

TERRA

Antipasto

Vitello tonnato° a cottura rosa con salsa alla vecchia maniera
pesce, uova, anidride solforosa, senape e derivati

Primo

Risotto carnaroli Acquerello al radicchio, Enfer D.O.C. e erborinato di capra
Az- Agr. Perrier d'Arvier
latticini, sedano e derivatii

Secondo

Guanciotta di vitello° brasata all'Enfer d'Arvier D.O.C.
con purea di patate al burro di montagna°
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati

Dessert

Un dolce a scelta dalla carta

59

il prezzo si intende a persona

Bevande escluse

LE VIGNERON
RISTORANTE

segue ▶

MENÚ DEGUSTAZIONE

Menu degustazione proposto a partire da 2 persone, esclusivamente per un numero pari di ospiti.

MARE

Antipasto

Merluzzo in olio di cottura°, hummus di ceci°, cipolle in agrodolce e olive fritte
pesce, anidride solforosa e derivati

Primo

Spaghettini Monograno Felicetti alle vongole veraci° e mugnuli selvatici°
glutine, molluschi, pesce e derivati

Secondo

Moscardini in guazzetto leggermente piccante* con polenta integrale
molluschi, anidride solforosa, sedano e derivati

Dessert

Un dolce a scelta dalla carta

65

il prezzo si intende a persona

Bevande escluse

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Antipasti

Vitello tonnato° a cottura rosa con salsa alla vecchia maniera
pesce, uova, anidride solforosa, senape e derivati
19

Tartare di carne cruda°di fassona tagliata al coltello con carciofi sott'olio e scaglie di Grana Padano
lattosio, anidride solforosa e derivati
19

Merluzzo in olio di cottura°, hummus di ceci°, cipolle in agrodolce e olive fritte
pesce, anidride solforosa e derivati
21

Patata ripiena, fonduta di fontina D.O.P. Az. Agr. Quinson, uovo croccante e burro al tartufo
glutine, latticini, uova e derivati
22

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Antipasti

Polpo marinato, emulsione di pomodori secchi, purea di patate e cavolfiore bianco°
Pesce, latticini, anidride solforosa e derivati
23

Sfogliatina di funghi porcini° con fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi
latticini, glutine, uova e derivati
17

Carpaccio d'anatra°, vinaigrette senapata, crema di caprino Az. Agr. Perrier d'Arvier e gel d'arancia
uova, latticini, anidride solforosa e derivati
20

Selezione di salumi e formaggi della tradizione valdostana:

Salumi
Jambon de Bosses D.O.P., Jambon cuit à la braise de St.Oyen,
motzetta A.R.E.V., Lardo douce de Bosses e castagne,
salsiccia valdostana e rafano

Formaggi
Selezione dello Chef,
miele e mostarde della casa
latticini e derivati
26

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Primi Piatti

Risotto carnaroli Acquerello al radicchio, Enfer D.O.C. e erborinato di capra
Az- Agr. Perrier d'Arvier
latticini, sedano e derivati
21

Tagliatelle artigianali al burro di montagna°, parmigiano reggiano 24 mesi e riduzione di galletto
glutine, latticini, uova, sedano e derivati
19

Gnocchetti di patate° con zucca violina, salsiccia e riduzione all'aceto balsamico di Barolo
glutine, latticini, anidride solforosa e derivati
19

Pappardelle di pasta all'uovo° con ragù di cervo° e castagne
glutine, uova, anidride solforosa, latticini e derivati
19

Risotto Carnaroli ai pistilli di zafferano con ossobuco di vitello° e gremolade
sedano, latticini e derivati
28 (17 senza ossobuco)

Polenta alla valdostana con fontina D.O.P. Az. Agr. Quinson Morgex
glutine, latticini e derivati
14

Plin fatti a mano dallo Chef ripieni di coniglio alla cacciatora° e il suo fondo
latticini, uova, glutine, anidride solforosa e derivati
22

Spaghettini Monograno Felicetti alle vongole veraci° e mugnuli selvatici°
glutine, molluschi, pesce e derivati
24

Crema di carciofi°, uovo colante e guanciale disidratato
latticini, uova e derivati
17

Tutti i primi di carne sono mantecati con burro e parmigiano reggiano 24 mesi

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Secondi

Filetto di manzo alla plancia,scaloppa di foie gras, tortino di patate e riduzione al passito
anidride solforosa e derivati
40

Sottofiletto di cinghiale lardellato, purea di patate al cacao e zucca sott'olio
anidride solforosa e derivati
28

Guanciotta di vitello° brasata all'Enfer d'Arvier D.O.C.
con purea di patate al burro di montagna
latticini, sedano, anidride solforosa e derivati
24

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

Coscia d'anatra arrosto all'arancia, crema di cavolo rosso e mostarda di frutta
latticini. anidride solforosa, sedano e derivati
27

Moscardini in guazzetto leggermente piccante* con polenta integrale
molluschi, anidride solforosa, sedano e derivati
24

Filetto di trota di Morgex° al burro e "sarieulla", maionese della casa e scarola ripassata
latticini, uova, anidride solforosa e derivati
24

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Vegetali

Patate fritte*
arachidi
7

Verdure a scelta:
scarola ripassata
mugnuli saltati
invidia brasata
8

Insalata mista: verde, pomodori e carote
8

Formaggi

Selezione dello Chef: vaccini, pecorini, caprini
latticini, senape e derivati

4 assaggi

14

8 assaggi

24

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Dolci

Mokamisù:
rivisitazione del tiramisù in caffettiera con fumo ghiacciato°
glutine, latticini, uova, frutta a guscio e derivati
10

Zabaione montato al momento con passito valdostano, gelato alla crema° e torcetti al burro
glutine, latticini, uova, frutta a guscio e derivati
10

Sfera di cioccolato con genepy caldo versato al momento, ripiena di gelato all'arancia e mandorle pralinate
latticini, frutta a guscio, uova e derivati
10

Sfogliatina di mele con gelato all'amaretto e salsa mou
latticini, frutta a guscio, uova, glutine e derivati
10

Dolce dello Chef
10

Sorbetto o gelato del giorno

8

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ BAMBINI

(età max 12 anni)

Prosciutto cotto

Pasta al pomodoro, al pesto o al ragù

Bistecca alla milanese con patatine fritte, maionese della casa e ketchup

20



LE VIGNERON
RISTORANTE