LE VIGNERON
RISTORANTE

Susanna et Marco vous souhaitent la bienvenue.

Le Vigneron n'est pas seulement un restaurant, c'est un lieu empreint de passion,
d'innovation et de produits authentiques. Une cuisine raffinée où la tradition,
au sens strict du terme, laisse place à la rencontre entre le caractère sauvage
du terroir montagnard, la créativité et le savoir-faire de Marco, notre Chef.
Il vous fera découvrir un voyage gastronomique surprenant,
une expérience qui restera gravée dans vos cœurs.

En salle, Susanna vous accompagnera tout au long de votre expérience, pour vous présenter les plats, vous conseiller dans les accords mets et vins et répondre à vos besoins particuliers.

Prenez le temps de profiter de vous-même et des personnes que vous aimez.
Votre voyage au cœur des saveurs est sur le point de commencer.

Nous vous prions de bien vouloir nous signaler, au moment de la commande, toute allergie,
intolérance ou préférence alimentaire.
Nous saurons vous guider dans le choix des plats afin de répondre au mieux à vos besoins.

Depuis le 10 décembre 2025, la cuisine italienne est officiellement reconnue comme
Patrimoine culturel immatériel de l'humanité par l'UNESCO.

Le couvert comprend le pain fait maison°, les gressins, le service et une amuse-bouche : 3 € par personne.

° Produit frais ayant subi un processus de surgélation à température négative afin d'assurer une meilleure conservation des matières premières.
*Produit surgelé.

Les prix sont indiqués en euros.

MENU DÉGUSTATION

Menu dégustation proposé à partir de 2 personnes, exclusivement pour un nombre pair de convives.

LA TERRE

Entrée

Vitello tonnato° rosé, sauce selon la recette traditionnelle
poisson, œufs, sulfites, moutarde et dérivés

Premier plat

Risotto carnaroli Acquerello al radicchio, Enfer D.O.C. e erborinato di capra
Az- Agr. Perrier d'Arvier
produits laitiers, céleri et dérivés

Plat principal

Joue de veau° braisée à l'Enfer d'Arvier D.O.C.
avec purée de pommes de terre au beurre de montagne°
produits laitiers, céleri, anhydride sulfureux et dérivés

Dessert

Un dessert au choix à la carte

59

Le prix s'entend par personne

Hors boissons

LE VIGNERON
RISTORANTE

segue ▶

MENU DÉGUSTATION

Menu dégustation proposé à partir de 2 personnes, exclusivement pour un nombre pair de convives.

LA MER

Entrée

Cabillaud cuit dans l'huile°, houmous de pois chiches°, oignons aigre-doux et olives frites
poisson, anhydride sulfureux et dérivés

Premier plat

Spaghettini Monograno Felicetti aux palourdes veraci° et aux mugnuli sauvages°
gluten, crustacés, poissons et dérivés

Plat principal

Petits poulpes en ragoût légèrement piquant* avec polenta complète
mollusques, anhydride sulfureux, céleri et dérivés

Dessert

Un dessert au choix à la carte

65

Le prix s'entend par personne

Hors boissons

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Entrée

Vitello tonnato° rosé, sauce selon la recette traditionnelle
poisson, œufs, sulfites, moutarde et dérivés
19

Tartare de viande crue de race Fassona, coupé au couteau, accompagné d'artichauts à l'huile et de copeaux de Grana Padano
lactose, anhydride sulfureux et dérivés
19

Cabillaud cuit dans l'huile°, houmous de pois chiches°, oignons aigre-doux et olives frites
poisson, anhydride sulfureux et dérivés

21

Pomme de terre farcie, fondue de fontina AOP (Az. Agr. Quinson), œuf croustillant et beurre à la truffe
gluten, produits laitiers, œufs et dérivés
22

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Entrée

Poulpe mariné, émulsion de tomates séchées, purée de pommes de terre et de chou-fleur blanc°
Poisson, produits laitiers, anhydride sulfureux et dérivés
23

Feuilleté aux cèpes° et fondue de Parmigiano Reggiano 24 mois
produits laitiers, gluten, œufs et dérivés
17

Carpaccio de canard°, vinaigrette à la moutarde, crème de chèvre Az. Agr. Perrier d'Arvier et gel d'orange
œufs, produits laitiers, anhydride sulfureux et dérivés
20

Sélection de charcuteries et de fromages de la tradition valdôtaine :

Charcuteries
Jambon de Bosses AOP, jambon cuit à la braise de Saint-Oyen,
motzetta A.R.E.V., lard doux de Bosses aux 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

Premier plat

Risotto carnaroli Acquerello al radicchio, Enfer D.O.C. e erborinato di capra Az- Agr. Perrier d'Arvier
produits laitiers, céleri et dérivés
21

Tagliatelles artisanales au beurre de montagne°, parmesan Reggiano 24 mois et réduction de coquelet
gluten, produits laitiers, œufs, céleri et dérivés
19

Petits gnocchis de pommes de terre° à la courge « violina », à la saucisse et à la réduction de vinaigre balsamique de Barolo
gluten, produits laitiers, anhydride sulfureux et dérivés
19

Pappardelle aux œufs° accompagnées d'un ragoût de cerf° et de châtaignes
gluten, œufs, anhydride sulfureux, produits laitiers et dérivés
19

Risotto Carnaroli aux pistils de safran, osso-buco de veau° et gremolata
céleri, produits laitiers et dérivés
28 (17 sans ossobuco)

Polenta à la valdôtaine au Fontina AOP – Exploitation agricole Quinson, Morgex
Gluten, produits laitiers et dérivés
14

Plin faits main par le Chef, farcis au lapin « alla cacciatora »°, accompagnés de leur jus
Produits laitiers, œufs, gluten, anhydride sulfureux et dérivés
22

Spaghettini Monograno Felicetti aux palourdes veraci° et aux mugnuli sauvages°
gluten, mollusques, poisson et dérivés
24

Crème d'artichauts°, œuf coulant et guanciale déshydraté
produits laitiers, œufs et dérivés
17

Tous les plats de pâtes ou de riz à la viande sont liés au beurre et au Parmigiano Reggiano affiné 24 mois.

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Plats principaux

Filet de bœuf à la plancha, escalope de foie gras, galette de pommes de terre et réduction au passito
Anhydride sulfureux et dérivés
40

Contrefilet de sanglier lardé, purée de pommes de terre au cacao et courge à l'huile
anhydride sulfureux et dérivés
28

Joue de veau° braisée à l'Enfer d'Arvier D.O.C.
accompagnée d'une purée de pommes de terre au beurre de montagne
produits laitiers, céleri, anhydride sulfureux et dérivés
24

Carbonada de veau° et polenta à la valdôtaine au fontina AOP Az. Agr. Quinson°
anhydride sulfureux, céleri, produits laitiers et dérivés
23

Cuisse de canard rôtie à l'orange, crème de chou rouge et mostarda de fruits
Produits laitiers, anhydride sulfureux, céleri et dérivés
27

Petits poulpes en sauce légèrement relevée* avec polenta complète
mollusques, anhydride sulfureux, céleri et dérivés
24

Filet de truite de Morgex° au beurre et à la sarriette, mayonnaise maison et scarole sautée
produits laitiers, œufs, anhydride sulfureux et dérivés
24

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A LA CARTE

Légumes

Frites*
Cacahuètes
7

Légumes au choix :
scarole poêlée
mugnuli sautés
endive braisée
8

Salade mixte : salade verte, tomates et carottes
8

Fromages

Sélection du Chef : fromages de vache, de brebis et de chèvre
produits laitiers, moutarde et dérivés

4 dégustations

14

8 dégustations

24

LE VIGNERON
RISTORANTE

MENÚ A 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

Sphère en chocolat garnie de glace à l'orange et d'amandes pralinées, sur laquelle est versé du génépi chaud au moment du service
produits laitiers, fruits à coque, œufs et dérivés
10

Feuilleté aux pommes, glace à l'amaretto et sauce au caramel onctueux
produits laitiers, fruits à coque, œufs, gluten et dérivés
10

Dessert du Chef
10

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