

Entrée, pain et eau naturelle microfiltrée Lillaz

Eau potable traitée conformément au décret législatif 181 du 23/06/2003
2,5

Eau gazeuse microfiltrée Lillaz

Eau potable traitée conformément au décret législatif 181 du
23/06/2003
2,5

POUR FINIR

Crème de Cogne : la tradition dans un dessert

crème froide à base de chocolat, crème, sucre et cacao.

7

Le tiramisu

le dessert italien classique aux œufs pasteurisés et au mascarpone

7

La panna cotta

au caramel / aux fruits rouges

7

Notre version de la crème catalane

aromatisé à la cannelle et à l'orange

7

Pêche farcie (de saison)

Pêche au four farcie d'amaretti, de cacao et de marsala servie avec de la glace

7

Glaces du jour (en saison)

7 / 8



Restaurant
Lou Tchappe



La carte des vins

scannez le QR pour lire
notre carte des vins



Chers clients, en cas d'intolérances ou d'allergies, vous pouvez contacter le personnel de service pour toute information sur les substances et allergènes contenus dans les plats.

° Aliments que nous congelons à des températures négatives pour assurer une meilleure conservation et conserver leurs saveurs et leurs propriétés intactes.

°° Le produit peut être congelé/surgelé à l'origine selon la saison. Renseignez-vous auprès du personnel.

« Dans les montagnes, on trouve la pureté des choses simples.

Ici, chaque saveur raconte une histoire.

POUR COMMENCER

Assortiment de charcuterie et fromages de la Vallée d'Aoste (pour deux personnes)

Notre sélection de charcuteries, salamis et fromages de la Vallée d'Aoste accompagnés de châtaignes au miel et confitures maison.

25

Flan de chou rouge sur lit de fondue de Bleu d'Aoste et noix émiettées

Flan de chou violet chaud sans farine accompagné d'une fondue fumante de Bleu d'Aoste

15

Notre tartare de boeuf Fassona (150g) au choix :

- avec œuf pasteurisé de caille
- au parfum de truffe
- avec du sel, citron, poivre et huile d'olive extra vierge

16

Salade Lou Tchappé

Petite tomme tiède aux trois laits (chèvre, brebis, vache) sur un lit de chou vert, chou rouge, betterave, noix et croûtons de pain. Vinaigrette maison en accompagnement.

15

Carpaccio de viande “messata”

Viande de bœuf crue marinée au sel, épices de montagne et ail. Accompagnement : sauce citron et sauce maison au fruits rouges.

16

Nos escargots à la Bourguignonne

6 pièces 15

12 pièces. 23

Notre sélection de foie gras

assortiment de foie gras accompagné de confitures maison, fruits, sauces maison et mécoulin (pain sucré traditionnel de Cogne parfumé aux raisins secs produit par la Maison du Goût - Cogne)

25

LA TRADITION

Polenta à la Valdotaïne avec fontina AOP et beurre de montagne

15

La soupe à la Valpellinentze de mamie Maria

soupe traditionnelle à base de chou, de cannelle et de pain. Cuite au four avec du beurre et de la Fontina AOP.

14

La Soça de Tchappé

soupe traditionnelle à base de chou, poireaux, pommes de terre, carne messata (viande marinée au sel, et épices de montagne pendant quelques jours), cuite au four avec du beurre et de la Fontina AOP.

16

Notre fondue Fontina

Fondue Fontina DOP servie dans un caquelon en cuivre avec des pommes de terre bouillies et des croûtons pour tremper

20

NOS PREMIERS PLATS

Toutes les pâtes et les gnocchis des plats suivants sont frais et produits par nos soins. Ils sont réfrigérés à température négative afin de garantir une meilleure conservation et de préserver leurs saveurs et leurs propriétés.

Gnocchis de pommes de terre maison à la sauce de viande de gibier

15

Tagliatelles complètes maison avec fondue de chèvre, pin des montagnes et aneth

fondue de fromage de chèvre produit à Cogne ; beurre parfumé au pin des montagnes ; feuilles d'aneth

17

Les “Malfatti” du Tchappé

Pâtes fraîches maison aux œufs selon la recette dominicale de la famille Savin/Gérard : 20 jaunes d'œufs par kg de farine sautées dans une poêle en cuivre avec du jambon cru, de la crème fraîche et de la sauce tomate.

15

Gnocchis à la farine de châtaigne et aux champignons

Gnocchis de pommes de terre et farine de chataigne maison sautés dans une poêle en cuivre avec champignons, crème et beurre

16

Tagliatelles maison au beurre de montagne et tartare de truite

Marinade Gravlax aux herbes de montagne

19



NOS SECONDS PLATS

Le filet de boeuf Fassona

- au bleu d'Aoste
- au poivron vert
- au grill

29

Ragoût de brebis de Cogne sur lit de couscous

viande de brebis de la ferme Le Beson - Cogne

24

Jarret d'agneau au four

Jarret d'agneau cuit à l'étouffée au Fumin DOC, légumes et herbes aromatiques de montagne.

29

Le carré d'agneau grillé au parfum de menthe de notre jardin

25

Filet de truite saumonée de montagne au grill

truite saumonée parfumée aux herbes de montagne.

21

Ragoût de cerf avec polenta

20

Joue de veau braisée avec polenta

joue de veau braisée aux Torrette Superiore affiné dans les mines de Cogne

26

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte

5

Salade de chou blanc et violet

4

Nid de légumes

Courgettes, poivrons, oignons et aubergines au four

6

Pommes de terre au four

6



toutes les photos du menu représentent des visages et des lieux de Cogne du passé