

Devétéya  
de *Cogne*

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# *Bar à fromage*

RESTAURANT DE MONTAGNE

Rue Grand Paradis, 21  
0165.749696

## Aperitivo della casa

Insalatina di trota di Lillaz della *Troticoltura Thomasset*  
marinata all'aneto, pepe rosa  
e yogurt di pecora dell'az. agr. *Le Beson*

Soça di *Cogne*  
con fontina dell'az. agr. *Giolitto Giovanni*

Fagottino di mele, uvetta e cannella  
su crema alla vaniglia



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# Belvedere

Frazione Gimillan, 75  
347 8580479

Panna cotta al Bleu d'Aoste  
e riduzione di Torrette

Orzetto con ortiche, fontina dell'az. agr. Garin  
e crostini di pane nero

Formaggio di capra caldo dell'az. agr. Le Beson  
con puré di mela e verza stufata

Reblec



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

BRASSERIE

# Les Pertzes

Rue Dottor Grappein, 93  
0165 749227

Ravioli di castagne, lardo e miele  
al burro dell'az. agr. Garin  
con profumi di montagna

Tomino di pecora dell'az. agr. *Le Beson* al forno  
con patate quarantine dell'az. agr. *Le Beson*  
e verdure in agrodolce

Bavarese al marron glacé  
con salsa d'arancia

Caffè



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# La Barme

Frazione Valnontey, 8  
0165 749177

**Mocetta e lardo di Arnad**  
con castagne glassate al miele  
e mécoulin della *Maison du Goût*

**Gnocchi di ricotta**  
con fonduta al Bleu di Gimillan dell'az. agr. *Garin*

**Civet di cervo con guanciaie, porcini,**  
timo della Valnontey e polenta rustica

**Clafoutis ai lamponi e rabarbaro**  
del nostro orto



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# La Madonnina

DEL GRAN PARADISO

Rue Laydetré, 7  
0165 74078

Cipolla bionda dell'az. agr. *Le Beson*  
ripiena al boudin della *Macelleria Marco*

## Soça di Cogne

con patate, porri, cavolo,  
carne messata dell'az. agr. *Le Beson*  
e fontina dell'az. agr. *Giolitto Giovanni*

## Pere cotte al vino rosso

con gelato alla cannella  
dell'az. agr. *Costa del Pino*



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# Lou Schappé

Frazione Lillaz, 126  
0165 74379

## Flan di cavolo viola

su letto di fonduta di toma caprina  
dell'az. agr. *Le Beson*

## Gnocchi di patate fatti in casa

al Bleu di pecora dell'az. agr. *Le Beson*

## Stufato di pecora allevata a Cogne

dell'az. agr. *Le Beson* con verdure

## Ricotta di capra dolce

dell'az. agr. *Le Beson* con miele e noci



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# Notre Maison

Frazione Cretaz, 8  
0165 74104

Arbanella di lumache e polenta

Polenta alla valdostana  
con fontina dell'az. agr. Giolitto Giovanni

Funghi porcini  
con bastoncini di polenta fritta

Cannolo Maison con ricotta  
dell'az. agr. Le Beson, miele e cioccolato



Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

# Sant'Orso

Rue Bourgeois, 2  
0165 74821

**Flan di porri e patate,**  
fonduta di formaggio di capra dell'az. agr. *Le Beson*

**Favò di Ozein**  
con fontina d'alpeggio dell'az. agr. *Giolitto Giovanni*

**Spezzatino di pezzata rossa valdostana "Jeus de Cogne"**  
cotto nel pomodoro con polenta

**Gelato al fiordilatte**  
con latte fresco dell'az. agr. *Costa del Pino*  
su zuppetta di frutti di bosco





Devétéya  
de Cogne

LES SAVEURS DE L'ALPAGE  
28 e 29 settembre 2024  
€ 35,00 a persona (bevande escluse)  
Gradita la prenotazione

TRATTORIA

# Sonveulla

Rue Limnea Borealis, 47  
0165 1911005

## Insalata Sonveulla

con crostini di pane, noci, ricotta di capra  
dell'az. agr. *Le Beson* e mocetta di nostra produzione

## Carpaccio di carne messata di nostra produzione

con scaglie di grana e olio di noci

## Soça di Cogne

con patate, porri e cavoli dell'az. agr. *Le Beson*  
e toma dell'az. agr. *Costa del Pino*

## Agnello al forno dell'az. agr. *Le Beson*

con patate

## Crema di Cogne con tegole

