

# MENU

## SOIRÉE



**La Chaumière**  
BISTROT & GOURMET  
COURMAYEUR.MONT.BLANC

# MENU SOIRÉE

## ANTIPASTI . 15 Euro

Entrées . Starters . Закуски

### **Cocotte di porcini con sfoglia alle erbe | 1.9.11**

Cocotte de cèpes en croûte feuilletée aux fines herbes  
Porcini cocotte covered in herb scented puff pastry  
Кокот с белыми грибами в слоеном тесте



### **Carne da noi marinata con remoulade di sedano rapa | 9**

Bœuf mariné maison et rémoulade de céleri  
Marinated beef Chaumière style with celeriac remoulade  
Маринованная говядина под соусом из сельдерея



### **Fonduta in tazza con uovo biologico e tartufo nero | 3.7**

Fondue de fromage avec œuf bio et truffe noire  
Cheese fondue with bio egg and black truffle  
Сырное фондю в горшочке с яйцом-био и черным трюфелем



### **Piccolo orto su battuto di manzo piemontese con pan brioche al cipollotto | 1.3.7**

Légumes sur tartare de bœuf avec pain brioche à l'oignon  
Minced beef with vegetables and pan brioche  
Говядина с овощами и хлебом бриош с зеленым луком



### **Carpaccio di salmerino marinato, maionese al miele e gelo al Génépy | 4.3.7**

"Carpaccio" de omble chevalier mariné, mayonnaise au miel et génépy sorbet  
Artic char carpaccio, honey mayonnaise and génépy sherbet  
Карпачо форели под яблочным майонезом и щербета из дженеппи

# MENU SOIRÉE

## PRIMI PIATTI . 18 Euro

Plats . Main courses . Первые блюда

### Tutte le paste sono di nostra produzione

Toutes les pâtes sont faites maison

All types of pasta are homemade

Все мучные изделия мы производим сами

### Tagliatelle di castagne con porri, salsiccia e crema di latte | 1.3.7

Tagliatelles de marron avec poireaux, saucisse et crème de lait

Chestnut tagliatelle with leeks, sausage and milk cream

Паста тальятелле из каштанов с луком-порей, колбасками и молочным кремом

### Maltagliati fatti in casa al pomodoro assoluto, tartare di cuore di bue e bacon croccante | 1.3

Maltagliati maison à la sauce tomate, tartare de cœur de bœuf et bacon croquant

Homemade pasta with tomato sauce, fresh tomatoes and crispy bacon

Домашняя паста Мальтальяти с томатным соусом, тартаром и хрустящим беконом

### Gnocchi di polenta ed erbe con crema di Fontina DOP e porcini trifolati | 1.3.7

Gnocchi de polenta et fines herbes avec crème de Fontina DOP et cèpes sautés à l'ail et au persil

Gnocchi made with polenta and fine herbs, cream of Fontina DOP, mushrooms

Ньокки (клецки) из кукурузной муки с травами под соусом из сыра

Фонтина с тушеными белыми грибами



### Quando la raclette diventa risotto | 7

Raclette sous forme de risotto

Raclette cheese cooked as a risotto

Раклет, приготовленный как ризотто

### Tortelli di boudeuns e seiras su spuma di topinambour e polvere di liquirizia | 1.3.7

Tortellis farcis au Bouden (base de betterave) et fromage Seiras sur mousse de topinambour et poudre de réglisse

Filled pasta with bouden (beetroot based fresh local sausage),

Seiras cheese on a Jerusalem artichoke foam and liquorice powder

Тортелли с будини (местные свежие колбаски) под пенкой из топинамбура с лакрицей

Per una migliore conservazione i nostri prodotti sono sottoposti ad abbattimento di temperatura

La Chaumière

# MENU SOIRÉE

## SECONDI . 25 Euro

Viandes et Poissons . Meat and Fish . Мясные и рыбные вторые блюда



### Medaglioni di cervo scottati con quiche di sedano rapa e composta di mirtillo | 1.3.7.9

Cerf avec quiche de céleri-rave et confiture de myrtilles

Deer meat with celeriac quiche and blueberry jam

Бифштекс из оленины с кишем из сельдерея и черничным джемом

### Tournedos classico alla "Rossini" con julienne di porro fritto | 1.7. 30 Euro

Tournedos à la "Rossini" avec julienne de poireau frit

Tournedos meat with fried leeks

Классическое Турнедо Россини (филе говядины) с жульеном из лука-порей

### Sottofiletto di vitellone gratinata alle erbe con patate schiacciate profumate al timo | 1.10

Aloyau de veau gratiné aux herbes avec pommes de terre en purée rustique au thym

Veal sirloin with thyme scented coarsely mashed potatoes

Говяжья вырезка под травами с картофелем и тмином



### Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con la sua polenta | 9

Joue de veau cuite à basse température avec polenta

Rose veal cheek cooked at low temperature with polenta

Телячьи щечки, приготовленные при низкой температуре, с полентой (каша из кукурузной муки)



### Filetto di salmerino al sesamo, julienne di verdure croccanti e formaggio di capra | 4.7.11

Filet d'omble au sésame, légumes croustillants et fromage de chèvre

Fillet of char with sesame, crispy vegetables and goat cheese

Филе форели с кунжутом, овощной жульен с козьим сыром

# MENU SOIRÉE

## DOLCI . 8 Euro

Desserts . Desserts . Десерты

### Tutti i dessert sono di nostra produzione

Tous les desserts sont faits maison

All types of desserts are homemade

Все десерты нашего производства

### Tarteletta di sottobosco con frangipane al mirtillo | 1.3.7.8

Tartelette frangipane aux mirtilles

Marzipan tartlet with blueberries

Тарталетка с черничным джемом и миндальной начинкой



### Pera Martin sec cotta nel vino rosso con gelato alla crema | 7.9

Poire Martin sec cuite au vin rouge avec la glace à la crème

Martin sec pear cooked with red wine served with ice cream

Груша Мартен Сек тушеная в красном вине. Подается со сливочным мороженым

### Tartelletta di mele tiepida con salsa alla cannella | 1.3.7

Tartelette de pommes avec sauce à la cannelle

Apple cake with cinnamon sauce

Теплый яблочный пирог с соусом из корицы

### Tortino pere e cioccolato con salsa ai frutti di bosco | 1.3.7

Tartelette au chocolat et poires avec sauce aux fruits rouges

Chocolate and pear cake with forest berry sauce

Шоколадный пирог с грушами и соусом из лесных ягод

### Tradizionale tiramisù | 1.3.7

Tiramisù traditional

Traditional tiramisù

Классический тирамису



### Monte Bianco di castagne | 3.7

Mont Blanc | Crème chantilly, sauce de marrons, meringues

Mont Blanc | Whipped cream, chestnuts sauce, meringues

Монблан из каштанов | взбитые сливки, соус из каштанов, безе

# MENU SOIRÉE

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

**1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio<sup>1</sup>;
- maltodestrine a base di grano<sup>1</sup>;
- sciroppi di glucosio a base di orzo;
- cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**

**3. Uova e prodotti a base di uova**

**4. Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**

**6. Soia e prodotti a base di soia**, tranne:

- olio e grasso di soia raffinato<sup>1</sup>;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolio.

**8. Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

# MENU SOIRÉE

## Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

**9. Sedano e prodotti a base di sedano**

**10. Senape e prodotti a base di senape**

**11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**

**12. Anidride solforosa e solfiti**, in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13. Lupini e prodotti a base di lupini**

**14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**

<sup>1</sup> E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.