

MENU

GOURMET








La Chaumière
BISTROT & GOURMET
COURMAYEUR.MONT.BLANC

MENU GOURMET

ANTIPASTI . 14 Euro

Entrées . Starters

-  **Tortino di pane di segale con manzo valdostano alle erbe di montagna | 1.7**
Flan de pain de seigle avec bœuf valdôtain aux herbes de montagne
Rye bread flan with mountain herb scented Aosta Valley beef
-  **Fuori dal pane | Selezione di affettati valdostani: Crudo di montagna, Jambon à la brace, Coppa al ginepro, Motzetta, cialda di polenta croccante | 1**
Sélection de charcuterie de tradition valdôtaine
Selection of Aosta Valley cured meats
-  **Quando il latte prende forma con riduzione di vin brûlé**
Selezione di formaggi: Fontina DOP Az. Agricola Quinson, Bleu, Mont d'Or stagionato, Toma di Gressoney, Tomino di capra | 7
Sélection de fromages avec gelée de vin brûlé
Selection of cheeses with mulled wine jelly
-  **Uovo biologico al tegamino con Fontina DOP e Bodeun caldo | 1.3.7**
Œuf biologique sur le plat avec Fontina DOP et Bodeun chaud
Fried organic egg with Fontina DOP and hot Bodeun
-  **Formaggio di capra caldo al miele di castagno con caponatina di verdure | 1.7.9**
Fromage de chèvre chaud au miel de châtaigne avec sa petite caponata de légumes
Warm goat's cheese with chestnut flower honey and a small vegetable caponata

MENU GOURMET

PRIMI PIATTI . 16 Euro

Plats . Main courses

Tutte le paste sono di nostra produzione

Toutes les pâtes sont faites maison

All types of pasta are homemade

Pacòte Senatore Capelli con pesto di broccoli e pistacchi con semi di girasole | 1

Pacòte Senatore Capelli | Pâtes au pistou de broccoli, pistachios et graines de tournesol

Pacòte Senatore Capelli | Pasta with broccoli pesto, pistachios and sunflower seeds

Tagliatelle al ragù di cervo | 1.3.7.9

Tagliatelle | Pâtes fraîches avec ragoût de cerf

Tagliatelle | Fresh pasta with venison meat ragoût



Orzotto con fonduta di caprino, miele e lime | 7.9

Orzotto (risotto d'orge) avec fondue de fromage de chèvre frais et lime
Orzotto (risotto made with barley) with fresh goat's cheese fondue and lime

Gnocchi di polenta, spuma di Fontina DOP e scalogno in agro | 1.3.7

Gnocchi de polenta, mousse de Fontina DOP et échalote au vinaigre
Polenta gnocchi, Fontina DOP cheese mousse and pickled shallot

Maltagliati di segale della Valdigne, crema di zucca di Palleusieux, salsiccia e Mont d'Or | 1.3.7

Maltagliati | Pâte fraîche de seigle, crème de courge de Palleusieux, saucisse et Mont d'Or

Maltagliati | Fresh rye pasta with pumpkin cream from Palleusieux, sausage and Mont d'Or cheese

Tortelli Chaumière con brasato di manzo valdostano | 1.3.7.8.9

Tortelli Chaumière farcis au bœuf braisé Valdôtain

Chaumière stuffed tortelli with Aosta Valley braised beef

MENU GOURMET

ZUPPE . 10 Euro

Soupes . Soups

Zuppa Valpellenentse con pane nero e guanciale | 1.7.9

Soupe à la Valpelenentse

Soupe préparée avec du pain de seigle, de la Fontina DOP, du bouillon de chou et du lard

Valpelenentse soup

Soup made with rye bread, Fontina DOP cheese, cabbage broth and bacon

Zuppa di cipolle* gratinata con pane nero | 1.7.9

Soupe d'oignons gratinée avec pain de seigle

Onion soup with rye bread



La nostra Favò | 9

Notre potage de légumes Favò

Our Favò potage prepared with pulses



La seuppa* | 9

Potage de légumes seuppa

Seuppa vegetable soup



Crema di patate con porro croccante e polvere di curcuma | 7.9

Crème de pommes de terre avec poireaux croquants et poudre de curcuma








Potato cream soup with crunchy leek and curucuma powder

* Non fossero reperibili sul mercato prodotti freschi potremmo ricorrere a quelli surgelati

MENU GOURMET

POLENTA

Polenta . Polenta

-  **Polenta | 7 . 6 Euro**
-  **Polenta con œuf poché | 3.7 . 12 Euro**
Polenta avec œuf poché
Polenta with poached egg
-  **Polenta alla valdostana | 7 . 12 Euro**
Polenta à la valdôtaine | Polenta avec Fontina DOP et beurre
Aosta Valley style polenta | Polenta with Fontina DOP cheese and butter
-  **Polenta con ragù di cervo | 7.9 . 14 Euro**
Polenta avec ragoût de cerf
Polenta with venison meat ragoût
-  **Polenta con salsiccia di Giustino | 7.9 . 18 Euro**
Polenta avec saucisse de bœuf
Polenta with beef sausage
-  **Polenta con freccandot di manzo valdostano | 7.9 . 18 Euro**
Polenta avec viande de bœuf valdôtain en sauce
Polenta with local beef stew
-  **Polenta boscaiola | 7.9 . 16 Euro**
Polenta aux champignons
Polenta with mushrooms
-  **Supplemento valdostana | 7 . 3 Euro**
Supplément polenta avec fromage
Polenta with cheese surcharge

MENU GOURMET

SECONDI . 24 Euro

Viandes et Poissons . Meat and Fish

Tutte le portate sono accompagnate da contorno

Tous les plats sont servis avec des légumes ou des pommes de terre

All courses will be served with vegetables or potatoes

Baccalà* in olio cottura | 1.4.7

Morue cuite à l'huile

Codfish cooked in oil

Lombetto di cervo stufato alle erbe di montagna | 7.9

Longe de cerf mijotée aux herbes de montagne

Venison loin slow cooked with mountain herbs gratin
with walnuts and mountain herbs

Costoletta di vitello alla valdostana | 1.3.7

Côtelette de veau à la valdôtaine avec jambon blanc et Fontina DOP

Veal cutlet Aosta Valley style with ham and Fontina DOP cheese

Sella di agnello cotta a bassa temperatura con senape al miele e composta di rabarbaro | 1.7.10

Selle d'agneau cuite à basse température avec sauce de moutarde
au miel et compote de rhubarbe

Lamb saddle cooked at low temperature with honey mustard
and rhubarb compote

Sottofiletto di vitellone gratinato con noci e santoreggia | 1.7.8

Faux filet de veau gras gratiné aux noix et à la sarriette

Rose veal siirloin gratinated with walnuts and savory

MENU GOURMET

I FILETTI DI MANZO . 28 Euro

Filets de bœuf . Beef tenderloin

Tutte le portate sono accompagnate da contorno

Tous les plats sont servis avec des légumes ou des pommes de terre

All courses will be served with vegetables or potatoes



Filetto di manzo alla griglia

Filet de bœuf grillé

Grilled beef tenderloin



Filetto di manzo al Bleu | 1.7

Filet de bœuf au fromage Bleu

Beef tenderloin with Blue cheese



Filetto di manzo alla Maitre d'Hotel | 1.7

Filet de bœuf avec beurre aromatique

Beef tenderloin with aromatic butter

Filetto di manzo con bouquet di porcini* | 1.7.9

Filet de bœuf avec bouquet de cèpes

Beef tenderloin with porcini mushroom bouquet

MENU GOURMET

INSALATE . 14 Euro

Salades . Salads



Insalata Chaumière | 7.9

Insalata verde, mele renette, sedano, scaglie di Mont d'Or, yogurt Panizzi

Salade verte, pommes, céleri, fromage Mont d'Or, yaourt Panizzi

Green salad, apples, celery, Mont d'Or cheese, Panizzi yoghurt



Insalata di rape rosse | 7.8

Rape rosse, arance succose, filetti di mandorla e ricotta affumicata

Betteraves rouges, oranges, filets d'amande, ricotta fumée

Beetroots, oranges, almond fillets, smoked ricotta

Insalata Bleu | 1.7.12

Insalata verde, cubetti di pane nero tostato, Bleu, fichi

Salade verte, pain de seigle grillé, fromage Bleu, figues

Green salad, grilled rye bread, Blue cheese, figs

Insalata Arp | 1.8

Insalata verde, filetti di messata marinati, melograno, petali di mandorle

Salade verte, filets marinés de bœuf messata, grenade, pétales d'amandes

Green salad, marinated messata beef fillets, pomegranate, almond petals

Caesar salad | 1.7

Insalata verde, pollo grigliato, bacon, crostini di pane nero e la sua salsa

Salade, poulet grillé, bacon, pain croustillant et sauce

Salad, grilled chicken, bacon, toasted bread, sauce



Insalata light | 8.12

Bulgur, spinaci freschi, melograno, albicocche disidratate e filetti di mandorla

Boulgour, épinards frais, grenade, abricots séchés et filets d'amande

Bulgur wheat, fresh spinach, pomegranate, dried apricots and almond fillets

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

La Chaumière

MENU GOURMET

DOLCI . 8 Euro

Desserts . Desserts

Tutti i dessert sono di nostra produzione

Tous les desserts sont faits maison

All types of desserts are homemade



Monte Bianco di castagne | 3.7

Mont Blanc | Crème chantilly, sauce de marrons, meringues

Mont Blanc | Whipped cream, chestnuts sauce, meringues



Panna cotta con latte fresco | 4.7

Panna cotta au lait frais

Panna cotta

Sbrisolona di mele e uvetta | 1.3.7.8.12

Gateau crumble sbrisolona de pommes et raisins secs

Sbrisolona crumble cake with apples and raisins

Tarteletta di sottobosco con crema pasticciera e salsa ai frutti rossi | 1.3.7

Tartelette avec crème pâtissière et sauce aux fruits rouges

Tartlet with vanilla cream and red fruits sauce

Brownie al cioccolato con salsa di vaniglia e caramello salato | 1.3.7

Brownie au chocolate avec sauce à la vanilla et caramel salé

Chocolate brownie with vanilla and salted caramel sauce

Tradizionale tiramisù | 1.3.7

Tiramisù traditional

Traditional tiramisù

MENU GOURMET

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze | Food Allergens

1. Cereali contenenti glutine | Cereals containing gluten and products
cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut | *thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)* o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹;
- maltodestrine a base di grano¹;
- 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
Crustaceans and crustacean products

3. Uova e prodotti a base di uova | Eggs and egg products

4. Pesce e prodotti a base di pesce | Fish and fish products
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 | Peanuts and peanut products

6. Soia e prodotti a base di soia | Soy and soy products
tranne:

- olio e grasso di soia raffinato¹;
- 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) | Milk and milk products
tranne:

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

MENU GOURMET

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze | Food Allergens

- 8. Frutta a guscio | *Nuts and products***, 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*), | *thereof (almonds, hazelnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)* e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano | *Celery and celery products***
- 10. Senape e prodotti a base di senape | *Mustard and mustard products***
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and sesame products
- 12. Anidride solforosa e solfiti | *Sulphites in concentrations***, in concentrazioni superiori a 10 mg/kg | *greater than 10 mg/kg* o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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 | *Lupines and products thereof***
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and mollusc products

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