

# MENU

## SOIRÉE



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

# MENU SOIRÉE

## ANTIPASTI . 15 Euro

Entrées . Starters

### **Cocotte di porcini\* con sfoglia alle erbe | 1.7.9**

Cocotte de cèpes en croûte feuilletée aux fines herbes

Porcini cocotte covered with herb scented puff pastry



### **Spuma di Fontina DOP in tazza con uovo biologico e tartufo nero | 1.3.7**

Nuage de Fontina DOP avec œuf bio et truffe noire

Fontina DOP fondue cloud with organic egg and black truffle



### **Tartare di vitello con delicata di caprino e pan brioche allo zafferano | 1.3.7**

Tartare de veau avec velouté de fromage de chèvre et pain brioché au saffron

Veal tartare with host's cheese velouté and saffron brioche bread



### **Carpaccio di salmerino marinato, maionese all'aneto e gelo di mela verde | 3.4.7**

Carpaccio de omble, mayonnaise à l'aneth et gelée de pomme verte

Artic char carpaccio, dill mayonnaise and green apple jelly

# MENU SOIRÉE

## PRIMI PIATTI . 18 Euro

Plats . Main courses

### **Tutte le paste sono di nostra produzione**

Toutes les pâtes sont faites maison

All types of pasta are homemade

### **Maltagliati fatti in casa al pomodoro assoluto, tartare di datterino, Mont d'Or e bacon croccante | 1.3.7**

Maltagliati maison à la sauce tomate, tartare de tomates datterino, Mont d'Or et bacon croquant

Homemade pasta with tomato sauce, datterino tomato tartare, Mont d'Or and crispy bacon

### **Gnocchi di castagne ed erbette con crema di Fontina DOP e porcini\* trifolati | 1.3.7.9**

Gnocchi de châtaignes et blettes avec crème de Fontina DOP et cèpes sautés à l'ail et au persil

Chestnut and chard gnocchi, Fontina DOP cream and sautéed porcini in garlic and parsley

### **Risotto alla fonduta di Fromadzo DOP e gocce di Jalousie | 7**

Risotto à la fondue de Fromadzo DOP et gouttes de Jalousie

Risotto with Fromadzo DOP cheese fondue and drops of Jalousie

### **Agnolotti del plin con il loro sugo | 1.3.7.9**

Petits agnolotti Plin dans un jus de rôti (pâtes farcies)

Plin tiny agnolotti in a roast meat gravy (stuffed pasta)

# MENU SOIRÉE

## SECONDI . 28 Euro

Viandes et Poissons . Meat and Fish



**Medaglioni di cervo scottati in crosta di noci  
con purea di sedano rapa e composta di mirtillo** | 1.7.9

Médailles de chevreuil en croûte de noix  
avec purée de céleri-rave et confiture de myrtilles  
Venison medallions in walnut crust  
with celeriac puree and blueberry jam

**Tournedos classico ai finferli con porro e timo** | 1.7. . 34 Euro

Tournedos au chantarelles avec poireau et thym  
Tournedos with chantarelle, leeks and thyme

**Controfiletto di vitella di montagna cotto a bassa temperatura  
con patate schiacciate profumate alla santoreggia** | 1.7

Aloyau de veau de montagne  
avec pommes de terre en purée à la sarriette  
Mountain veal sirloin with savory-scented mashed potatoes



**Guanciola di vitello cotta a bassa temperatura  
con la sua polenta** | 7.9

Joue de veau cuite à basse température avec polenta  
Rose veal cheek cooked at low temperature with polenta



**Darna di salmone biologico con sesamo  
su julienne di verdure croccanti e cuore di capra** | 1.4.7.11

Filet de saumon biologique avec sésame  
sur julienne de légumes croquants et fromage de chèvre  
Organic salmon fillet with sesame  
seeds on a crispy vegetables julienne and goat cheese

# MENU SOIRÉE

## DOLCI . 8 Euro

Desserts . Desserts

### **Tutti i dessert sono di nostra produzione**

Tous les desserts sont faits maison

All types of desserts are homemade

### **Cantucci alle noci**

**con calice di Nus Malvoisie (Gualtiero Crea) | 1.3.7.12**

Cantucci (biscuits aux noix)

avec flûte de Nus Malvoisie (Gualtiero Crea)

Cantucci (biscotti with walnut)

with a glass of Nus Malvoisie (Gualtiero Crea)

### **Semifreddo alle mandorle caramellate e cioccolato caldo | 3.7.8**

Parfait aux amandes caramélisées et chocolat chaud

Caramelised almonds parfait with warm chocolate

### **Tradizionale tiramisù con crumble alle mandorle | 1.3.7**

Tiramisù traditional avec crumble d'amandes

Traditional tiramisù with almond crumble



### **Monte Bianco di castagne | 3.7**

Mont Blanc | Crème chantilly, sauce de marrons, meringues

Mont Blanc | Whipped cream, chestnuts sauce, meringues

### **Rum riserva e cioccolato Mencarelli**

Rum réserve avec chocolat Mencarelli

Reserve rum and chocolate Mencarelli

# MENU SOIRÉE

## 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 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**  
*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 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) | Milk and milk products**  
tranne:

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

# MENU SOIRÉE

## 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 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 | *Lupines and products thereof***
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**  
*Molluscs and mollusc products*

<sup>1</sup> 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.