

MENU

SOIRÉE



La Chaumière
BISTROT & GOURMET
COURMAYEUR.MONT.BLANC

MENU SOIRÉE

ANTIPASTI . 14 Euro

Entrées . Starters . Закуски

Zucca in carpione al profumo di caffè, crema di Bleu d'Aoste e porcini rosolati | 7

Courge à l'escabèche parfumée au café, crème de Bleu d'Aoste et cèpes rissolés

Coffee scented soured pumpkin, Bleu d'Aoste cheese sauce with mushrooms

Пьянная тыква с ароматом кофе ,с кремом сыра Bleu d'Aoste и жаренные белые грибы

Cannolo di polenta, caponatina di verdure e stracciatella di latte | 1.7

"Cannolo" de polenta, émincé de légumes et "stracciatella" au lait

Polenta with pan fried vegetables with milk "stracciatella"

Канноли из мамалыги, тушённые овощи и молочная страчателла

Piccolo orto su battuto di manzo piemontese con pan brioches al cipollotto | 1.3.7

Légumes sur tartare de bœuf avec pain brioche à l'oignon

Minced beef with vegetables and pan brioche

Маленький огород на отбивном тельячем мясе из Пьемонте и хлеб бриошь с зеленым луком

Assiette di mocetta de Bosses con piccolo flan di cavolo nero e zafferano | 3.7

Assiette de "mocetta de Bosses" avec petit flan de chou noir et safran

Bosses' meat with kale flan and saffron

Композиция из мочетты Боссес и маленький флан из чёрной капусты с шафраном

Carpaccio di salmerino marinato, maionese al miele e gelo di mela verde | 4.7

"Carpaccio" de omble mariné, mayonnaise au miel et gelée de pomme verte

Char carpaccio, honey mayonnaise and green apples

Карпачьо из маринованой рыбы салмерино медовый майонез и холод зеленого яблока

MENU SOIRÉE

PRIMI PIATTI . 16 Euro

Plats . Main courses . Первые блюда

Tagliatelle al rosa di barbabietola, crema di broccolo e bagna càuda leggera | 1.3

Tagliatelle de betterave, crème de brocoli et "bagna càuda" légère
Homemade red pasta with cream of broccoli and bagna cauda
Широкая розовая свекольная лапша , крем из брокколи со слабой банья кауда

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 bacon
Домашняя яичная лапша с соусом из помидоров черри и хрустящем бакон

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 and mushrooms
Ньокки из мамалыги с зеленью типа шпинат в креме из Фонтина ДОП и тушённые белые грибы

Quando la raclette diventa risotto | 7

Raclette sous forme de risotto
Raclette cheese cooked as a risotto
Раклет превращается в ризотто

Tortelli di ricotta di pecora e limone con ragù di selvaggina | 1.3.7.9

"Tortelli" de seras de brebis et citron avec ragoût de gibier
Filled pasta with ricotta cheese, lemon and game sauce
Тортелли с овечьей рикотта и лимоном с рагу из дичи

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

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

Рубленый бифштекс из оленины в композиции из корня сельдерея и чёрной смородины

Tournedos classico alla "Rossini" con julienne di porro fritto | 1.7

Tournedos à la "Rossini" avec julienne de poireau frit

Tournedos meat with fried leeks

Классический Филе говядины Россини с жульен из жаренного лука порея

Entrecôte di vitellone gratinata alle erbe con patate alla crema | 1.7.10

Entrecôte de bœuf gratinée aux herbes avec pommes de terre à la crème

Calf rib steak with fine herbs and potatoes

Антрекот из мяса бычка обжаренный с ароматными травами и картофелем под кремом

Teneroni di vitello in bianchetto con la sua polenta | 1.7.9

Blanquette de veau tendre avec polenta

Calf with polenta

Нежное мясо телёнка с белым соусом и со своей мамалыгой

Filetto di salmerino al sesamo, crema di zucchine e purea di patate viola | 4.7.11

Filet d'omble au sésame, crème de courgettes et purée

de pommes de terre violettes

Fillet of char with sesame, cream of courgettes and purple potatoes purée

Филе из рыбы салмерино с сезамом , крем из кабачков и пюре из фиолетового картофеля

MENU SOIRÉE

DOLCI . 8 Euro

Desserts . Desserts . Десерты

Monte Bianco di castagne | 3.7

Mont Blanc | Crème fouettée, sauce de marrons, meringues

Mont Blanc | Whipped cream, chestnuts sauce, meringues

Монблан из каштанов | взбитый крем, соус из каштанов, меренги

Panna cotta con latte fresco | 7

Panna cotta au lait frais

Panna cotta

Панакота из свежего молока

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 Martin Sec, тушенная в красном вине со сливочным мороженым

Strudel di mele tiepido con salsa alla cannella | 1.3.7

Strudel de pommes tiède avec sauce à la cannelle

Lukewarm apple strudel with cinnamon sauce

Теплый яблочный штрудель с соусом из корицы

Tortino al cioccolato con salsa al génepy | 1.3.7

Tartelette au chocolat avec sauce au génepy

Chocolate cake with génepy sauce

Шоколадный флан с соусом из ликёра женепи

Tradizionale tiramisù | 1.3.7

Tiramisù traditional

Traditional tiramisù

Классический тирамису

Torta del giorno | 1.3.7

Gâteau du jour

Cake of the day

Десерт дня

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 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

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 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), tranne:

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

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 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

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

¹ 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.