



**LOU RESSIGNON**

dal 1966 • depuis 1966

COGNE

**Ristorante • Locanda**

**Restaurant • Chambres d'hôtes**

**Da oltre cinquant'anni,  
la famiglia Allera vi dà il benvenuto**

**Depuis plus de cinquante ans,  
la famille Allera vous accueille**

[www.louressignon.it](http://www.louressignon.it)  
[info@louressignon.it](mailto:info@louressignon.it)

## Gli antipasti ◊ Les entrées

---

Tagliere di salumi valdostani con toma e Fontina DOP <i>Assiette de charcuterie valdôtaine avec tomme et Fontina DOP</i>	18,00
Tartare (AREV) alla Gressonara con crudité di verdure <i>Tartare de boeuf (AREV) à la façon de Gressoney avec petits legumes</i>	18,00
Hamburger* di trota salmonata con chips di patate viola <i>Hamburger* de truite saumonée avec chips de pommes de terre violettes</i>	18,00
Foie gras Maison al Muscat flétri di Chambave con pan brioche <i>Foie gras Maison au Muscat flétri de Chambave avec pain brioche</i>	22,00
Insalata Mont-Blanc al balsamico di lampone con motzetta, pane di segale, caprino di Crétaz e noci <i>Salade Mont-Blanc au vinaigre de framboise, motzetta, pain de seigle, chevrotin de Crétaz et noix</i>	15,00
Tortino di verza porri e castagne su fonduta alla valdostana e crostone <i>Flan de chou poireaux et châtaignes sur fondue à la valdôtaine et croûton</i>	15,00
Crema di zucca con seirass, erbetta cipollina e croccante di segale <i>Crème de potiron avec fromage seirass, ciboulette et miettes de pain de seigle</i>	14,00

## I primi piatti ◊ Les premiers plats

---



Seupetta a la Cogneintse (risotto tipico di Cogne) <i>Seupetta à la Cogneintse (riz typique de Cogne avec Fontina DOP et croûtons de pain)</i>	min. 2 pers. 16,00
Seupa a la Vapelenentze con Fontina DOP <i>Seupa à la Vapelenentze avec Fontina Dop</i>	14,00
Polenta alla valdostana con Fontina DOP <i>Polenta à la valdôtaine avec Fontina Dop</i>	14,00
Crespelline di grano saraceno con Fontina DOP e cotto di Saint-Oyen <i>Crêpes de sarrasin avec Fontina DOP et Jambon de Saint-Oyen</i>	14,00
Gnocchetti di patate e barbabietole su fonduta di Bleu d'Aoste e briciole di pane nero <i>Gnocchi de pommes de terre et betteraves sur fondue au Bleu d'Aoste et miettes de pain de seigle</i>	15,00
Maccheroncini al torchio con ragù di cinghiale* VdA e funghi trifolati <i>Maccheroni avec ragoût de sanglier* VdA et champignons</i>	15,00
Ravioli* di erbe e ricotta di pecora di Cretaz al burro e timo con mandorle tostate, uvetta e concassé di pomodoro <i>Ravioli* aux petites herbes et fromage de chevre de Cretaz beurre et thime avec amandes raisins secs et concassé de tomates</i>	15,00
Tagliolini della casa alla Rassignon con prosciutto Jambon de Bosses DOP <i>Tagliolini Maison avec sauce tomate, légumes et Jambon de Bosses DOP</i>	14,00

\* Prodotto fresco abbattuto all'origine (- 18° C.) - \*Produit frais abattu à -18°C

## I secondi piatti con contorno ◊ Les seconds plats avec garniture

---

Carbonada di guanciotto di manzo e polenta rustica <i>Carbonada de joue de bœuf et polenta rustique</i>	20,00
Trippa* in umido con fagioli borlotti e polenta rustica <i>Tripes* en sauce avec haricots et polenta rustique</i>	17,00
Fonduta alla valdostana con crostoni, polenta, motzetta e grenailles <i>Fondue à la valdôtaine avec croûtons, polenta rustique, motzetta et grenailles</i>	17,00
Filettini di maiale in crosta di pane con pancetta affumicata su salsa alle prugne <i>Petits filets de porc en croûte de pain enrobés au bacon sur sauce aux prunes</i>	24,00
Sella d'agnello al forno in crosta di pane con salsa al vino rosso <i>Carré d'agneau au four en croûte de pain avec sauce au vin rouge</i>	28,00
Costine d'agnello della Nuova Zelanda alla griglia <i>Côtelettes d'agneau de la Nouvelle Zélande grillées</i>	26,00
Tronchetto di controfiletto di manzo alla griglia con carciofi <i>Faux-filet de bœuf grillé avec artichauts</i>	27,00
Medaglione di cervo lardellato alla griglia con riduzione al Porto <i>Médailon de cerf grillé enrobé de lard avec réduction au vin Porto</i>	28,00
Il pesce del laghetto di Lillaz <i>Le poisson du petit lac de Lillaz</i>	24,00

## Alti contorni ◊ Autres garnitures

---

Le nostre patatine fritte <i>Nos frites</i>	6,00
Insalata mista assortita <i>Salade composée</i>	6,00

## I formaggi ◊ Les fromages

---

Formaggi "nostra selezione" con composte di frutta <i>Assiette de fromages "notre sélection" avec confitures de fruits</i>	18,00
---	-------

● I piatti possono contenere allergeni.

Vi preghiamo di comunicare eventuali intolleranze e allergie alimentari e di richiedere l'elenco degli allergeni.

● Les plats peuvent contenir des allergènes.

Nous vous prions de nous communiquer vos intolérances et allergies alimentaires et de demander la liste des allergènes.

## I dolci della casa ◊ Les desserts de la maison

---

Crema di Cogne con tegole <i>Crème de Cogne avec biscuits typiques</i>	7,00
Ile flottante <i>Ile flottante</i>	8,00
Semifreddo al torroncino con cioccolato caldo e caramello salato <i>Parfait au nougat avec chocolat chaud et caramel salé</i>	8,00
Castagne con gelato al fiordilatte, panna montata, crumble di tegole e cioccolato caldo <i>Châtaignes avec glace fiordilatte, crème chantilly, crumble de biscuits et chocolat chaud</i>	8,00
Panna cotta alle nocciole IGP Piemonte con frutta di stagione al moscato e macaron di tegole <i>Panna cotta aux noisettes IGP Piémont avec fruits au muscat et macaron de tegole</i>	8,00
Gelato* <i>Glace*</i>	4,00
Caffé - <i>Café</i>	1,50
Caffé alla valdostana nella coppa dell'amicizia <i>Café valdôtain servi dans la coupe de l'amitié</i>	min. 2 pers. 7,00
Caffé irlandese - <i>Café irlandais</i>	8,00
Le nostre tisane - <i>Nos infusions</i>	3,00
Coperto e acqua naturale - <i>Couvert et eau naturelle</i>	2,50
Acqua gassata microfiltrata - <i>Eau gazeuse</i>	2,50



I vostri amici a 4 zampe sono i benvenuti.  
Vi preghiamo di segnalare la loro presenza all'atto della prenotazione,  
di custodirli sotto il tavolo e di non dare loro da mangiare.

Vos amis à 4 pattes sont les bienvenus.  
Nous vous prions de signaler leur présence lors de la réservation,  
de le garder sous la table et de ne pas leur donner à manger.