



LOU RESSIGNON

dal 1966

COGNE

Ristorante • Locanda

**Da oltre cinquantanni la famiglia Allera
vi da il benvenuto!!!**

SIAMO SPONSOR



16/17 FEB 2019
**CROSS-COUNTRY
SKI WORLD CUP**

www.louressignon.it


info@louressignon.it

seguiteci su 

Antipasti ◊ Les Hors d'Oeuvres

Assiette di salumi valdostani con Toma e Fontina Dop	
<i>Assiette de charcuteries valdôtaines avec Tomme et Fontine Dop</i>	15,00
Tartare alla Gressonara finissima di verdure e granella di pistacchi	
<i>Tartare de bœuf à la façon de Gressoney avec petite salade et pistaches</i>	15,00
Insalata Mont-Blanc al balsamico di lampone con motzetta pane di segale e caprino	
<i>Salade Mont-Blanc vinaigre de franboise motzette pain de seigle et chevrotin</i>	13,00
"La salada du médecin" con vinaigrette francese uvetta pinoli e arance	
<i>"La salada du Médecin" avec vinaigrette française raisins pignons et oranges</i>	12,00
Crudo di pesci* di acqua dolce di Lillaz	
<i>Variation de poissons* d'eau douce de Lillaz</i>	16,00
Foie Gras Maison au Muscat Flétri de Chambave avec pain brioche	
<i>Foie Gras Maison au Muscat Flétri de Chambave avec pain brioche</i>	17,00

Primi Piatti ◊ Les Premiers Plats

 Seupetta a la Cogneintse (risotto tipico di Cogne) <i>min. 2 pers. a porzione</i>	
<i>Seupeta à la Cogneintse (riz typique de Cogne avec Fontine et croûtons de pain) min. 2 pers.</i>	13,00
Seupa à la Vapelenentze con Fontina Dop	
<i>Seuppa à la Vapelenentze avec Fontine Dop</i>	12,00
Polenta alla valdostana con Fontina Dop	
<i>Polenta à la valdôtaine avec Fontine Dop</i>	11,00
Crespelline di grano saraceno Fontina Dop e prosciutto cotto St. Oyen	
<i>Crêpes de sarrasin avec Fontine Dop et Jambon St. Oyen</i>	12,00
Gnocchetti di castagne e salvia su fonduta di Toma con tartufo nero invernale	
<i>Gnocchi de châtaignes et sauge sur fondue de Tomme avec truffe hivernale noire</i>	13,00
Tagliolini con storione pinoli bottarga di muggine e crema di broccoli	
<i>Tagliolini avec esturgeon pignons botargue sur crème de broccolis</i>	13,00
Tagliatelle della casa alla Ressionon con Jambon de Bosses Dop	
<i>Tagliatelle maison avec sauce tomate, légumes et Jambon de Bosses Dop</i>	12,00

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

• Le preparazioni gastronomiche presenti nel menù possono contenere allergeni

• Les plats du menu peuvent contenir allergènes

I Secondi Piatti ◊ Les Seconds Plats

Carbonada di guanciotto di manzo e polenta rustica <i>Carbonada de joue de bœuf et polenta rustique</i>	16,00
Fonduta alla valdostana con crostoni polenta motzetta e grenailles <i>Fondue à la valdôtaine avec croûtons polenta rustique motzette et grenailles</i>	15,00
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>	23,00
Sella d'Agnello in versione Mignon <i>Carré d'Agneau en version Mignon</i>	19,00
Salmone* Scozzese in crosta di mandorle e verdure al Génepy <i>Saumon* Écossais en croûte d'amandes et légumes au Génepy</i>	19,00
Salsicetta in umido con polenta e uovo all'occhio di bue <i>Saucisse avec polenta et œuf</i>	15,00

Le Grigliate ◊ Les Grillades

Filetto Châteaubriand <i>Filet Châteaubriand</i>	<i>min. 2 persone a porzione</i> <i>min. 2 personnes</i>	26,00
Filetto mignon di manzo lardellato <i>Filet mignon de bœuf avec Lard d'Arnad</i>		23,00
Cuore di costata di manzo "Selezione Lou Rassignon" <i>Cœur de boeuf "Selection Lou Rassignon"</i>		24,00
Costine d'agnello della Nuova Zelanda <i>Côtelettes d'agneau de la Nouvelle Zélande</i>		20,00
Paillard di manzo <i>Escalope de bœuf</i>		14,00
Trota salmonata di Lillaz <i>Truite saumonée de Lillaz</i>		19,00

(a richiesta salsa bernese su carni)

(sauce bernaïse pour les viandes sur demande)

Contorni ◊ Les Garnitures

Patatine fritte piccole/grandi <i>Frites petites/grandes</i>	4,00/6,00
Patate novelle "Grenailles" <i>Pommes de terre nouvelles Grenailles sautées</i>	5,00
Misto di verdura al vapore <i>Légumes mixtes à la vapeur</i>	6,00
Insalata mista assortita <i>Salade mêlée</i>	6,00

I Formaggi ♦ Les Fromages

Plateau di formaggi "nostra selezione" con composte di frutta	
<i>Assiette de fromages "notre sélection" avec leurs confitures de fruits</i>	14,00

I Dolci della Casa ♦ Les desserts de la Maison

Crema di Cogne con Tegole	
<i>Crème de Cogne avec biscuits typiques</i>	6,00
Île flottante	
<i>Île flottante</i>	7,00
Semifreddo* al torrone e cioccolato fondente con caramello al moscato e zafferano	
<i>Parfait* au nougat et chocolat noir avec caramel au muscat et safran</i>	7,00
Mantecato alla cannella salsa al caffè crumble di frutta secca arance candite	
<i>Glace à la cannelle crème au café crumble de fruits secs oranges confites</i>	7,00
Millefoglie con mousse al Passito di Caluso e frutti di stagione	
<i>Feuilleté avec mousse au vin flétri et fruits selon la saison</i>	7,00
Tarte tatin di mele amaretti e uvetta con gelato alla panna	
<i>Tarte tatin aux pommes et macarons avec glace à la crème</i>	7,00
Gelato - <i>Glaces</i>	3,00
Caffè - <i>Café</i>	1,50
Caffè alla valdostana nella coppa dell'amicizia <i>min. 2 persone a porzione</i>	
<i>Café valdôtain servi dans la Coupe de l'amitié min. 2 personnes</i>	5,00
Caffè irlandese - <i>Café Irlandais</i>	6,00
Le nostre Tisane - <i>Nos tisanes</i>	2,00
Coperto e acqua naturale - <i>Couvert et eau naturelle</i>	2,50
Acqua gasata microfiltrata - <i>Eau gazeuse</i>	2,50