



AUBERGE DES ETROITS

All'Auberge des Étroits, proponiamo dei menu creati direttamente nella nostra azienda agricola con produzione di carni, latte, uova e formaggi. Oltre alle nostre attività quotidiane, accogliamo i visitatori nel nostro ristorante per far loro scoprire il nostro terroir e i nostri deliziosi prodotti agricoli.

MENU'

- Antipasto
- Carne locale e contorni di stagione oppure formaggi o dessert della casa

VINO

Cave du Cruet

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 10/07
- 17/07
- 24/07
- 28/08
- 04/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Latte, formaggi, carni e uova della cascina

RECAPITI

Hammeau de Bonnenuit

Valloire

0033 6 76581068

AUBERGE DU CHAUSSY

MENU'

- Terrina fresca di verdure di stagione marinate con il Serac GAEC del Grand Coin Montbrunal
- Confit con 3 carni, agnello di Noirey, manzo e maiale del Marché du Glandon con contorni di stagione
- Crostata di frutta di stagione con ganache al Mont Corbier

VINO

Mondeuse bianco della cantina Vullien

PREZZO PER PERSONA

25,00 € adulto

DATE

- 3/07
- 4/07
- 21/08
- 22/08
- 12/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Formaggio di Montbrunal, carni del Noirey e di St. Etienne de Cuines, alcool e frutti

RECAPITI

1670 Rte du Col

Montpascal

La Tour en Maurienne

0033 4 79053686

BODY GO BISTRO

Bodygo Bistro è il ristorante del nuovo ostello Bodygo Hostel appena aperto questo inverno. Vi proponiamo un menù diverso da quello che di solito troviamo in montagna, con alimenti il più possibile locali. Da gustare sulla nostra terrazza esposta a sud o all'interno del locale.

MENU

- Quiche al Beaufort e verdure di stagione
- Poke crozet con trota, avocado e Bleu de Bonneval
- Smoothie bowl con frutti di stagione e granola al miele della valle della Haute Maurienne

VINO

Mondeuse della cantina Jacquin

PREZZO PER PERSONA

25,00 € adulto

DATE

- 18/07
- 25/07
- 01/08
- 08/08
- 15/08

EXTRA

Visita del caseificio di Valfréjus, produzione del formaggio Beaufort. Passeggiata autoguidata di 2 ore dal ristorante o passeggiata (1 in auto) lungo la strada di montagna per scoprire Valfréjus e i suoi siti insoliti

PRODOTTI VALORIZZATI

Beaufort de Valfréjus e Bleu de Bonneval, crozet, trota, miele

RECAPITI

120 rue des Bettets

Modane

0033 4 79050780

LA CABANE

MENU

- Insalata mista con frutta e verdure di stagione
- Tartiflette o Fonduta savoiarde
- Gelato artigianale o tagliere di formaggi locali

VINO

Bianco o rosso cantina Cruet

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 03/07
- 10/07
- 28/08
- 04/09
- 11/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Formaggio bleu di Bonneval, Chèvre di Bonneval, salumi artigianali, Reblochon stagionato, Beaufort, Gelato artigianale con gusti originali (genepi, edelweiss, rabarbaro, mirtillo, olio d'oliva, aceto balsamico)

RECAPITI

Vieux Village

Bonneval sur Arc

0033 4 79053460

LA P'TITE FAMILLE

Il Ristorante-Bar La P'tite Famille di Valfrejus vi accoglie con il suo eterno sorriso per gustare piatti "fatti in casa" con prodotti locali che stimoleranno le vostre papille gustative (apertura continua dalle 10:00 alle 23:00, 7 giorni su 7, durante la stagione).

MENU'

- Insalata di chèvre chaud al miele di montagna
- Crozets al Bleu di Bonneval e Beaufort
- Crumble di mirtilli e noci

VINO

Pinot nero DOC della cantina la Bertinière

Jongieux bianco cantina Saint Romain

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 18/07
- 25/07
- 1/08
- 8/08
- 15/08

PRODOTTI VALORIZZATI

formaggio, miele, crozets, frutti

RECAPITI

10 Place des Bergers

Station de Valfréjus,

Modane

0033 4 79640466

L'AUBERGE DES TURINS

L'Auberge Des Turins è un tipico ristorante savoiaro a gestione familiare. Ristrutturato completamente mantenendo tuttavia il suo stile originale propone una cucina tradizionale e fatta in casa al 100% in un ambiente amichevole.

MENU

- Terrina fatta in casa
- Salsiccia savoiarda fatta in casa con salsa al vino bianco
- Formaggio fresco

VINO

Mondeuse rosso o vino bianco D'Apremont e Genepi

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 13/07
- 21/07
- 10/08
- 10/09
- 20/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Verdure, salsiccia e Beaufort

RECAPITI

Saint Sorlin d'Arves

0033 479059269

LE C2

I nostri menu sono a base di prodotti freschi e specialità stagionali "fatte in casa" e di specialità savoiarde. È nostra cura approvvigionarci con prodotti della zona, poiché sappiamo che le tue papille sapranno cogliere la differenza quando assaggerai i nostri ingredienti locali.

MENU

- Clafoutis al Beaufort Dop e pomodori secchi
- Hamburger con crema al formaggio Bleu del Bonneval
- Creme brûlée issopo e mirtilli

VINO

Roussette de Jongieux

PREZZO PER PERSONA

25,00 € adulto

DATE

- 24/07
- 31/07
- 07/08
- 14/08
- 21/08

PRODOTTI VALORIZZATI

- Beaufort Dop e Bleu del Bonneval
- Carne da allevamenti zona Moncenisio
- Issopo

RECAPITI

Chemin des Crueux

Val Cenis

033 4 56963737

REFUGE DE L'ORGERE

Situato nel luogo detto "Pierre Brune" a 1935 m di altitudine, questo grande edificio in pietra ospitava in origine gli operai che lavoravano nelle gallerie EDF. Ormai, questo rifugio appartenente al Parco nazionale della Vanoise accoglie gli appassionati di natura che possono ammirare stambecchi, marmotte ma soprattutto la vasta foresta vicino al rifugio, composta da larici, abeti e pini risalenti a oltre 700 anni fa. E' una tappa del GR5. L'ambiente è composto da una spaziosa sala da pranzo con camino che offre un accesso diretto alla terrazza del rifugio, una sala espositiva e di animazione per scoprire le ricchezze della Vanoise attraverso pannelli informativi, proiezioni di film e serate con dibattiti per appassionati di natura. Proponiamo una location semplice e tradizionale con prodotti unicamente locali e con dettagli savoirdi sempre presenti anche nei nostri piatti. Ognuno troverà qui la sua felicità.

MENU

- Declinazione di finocchi e formaggio di capra
- Filet mignon in crosta e millefoglie di verdure
- Gelato al burro di arachidi con miele e crema alla birra

VINO

Gamay Philippe RAVIER à Myans

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 10/07
- 24/07
- 21/08
- 11/09
- 18/09

EXTRA

Spiegazione dei piatti e dei prodotti durante il servizio

PRODOTTI VALORIZZATI

Filet mignon, Formaggio di capra d'alpeggio di Chavière, birra Bio

RECAPITI

Rd106 via St Andre

Villarodin - Bourget

0033 6 51 91 83 71

REFUGE L'AUBERGE DE BELLECOMBE

Rifugio tradizionale savoiaro, la locanda di Bellecombe si trova a 2350 m sul livello del mare. Nel cuore del Parco Nazionale della Vanoise, propone piatti cucinati con forno a legna. Alloggio in camere da 2 a 6 persone.

MENU

- Insalata con chèvre e miele
- Tartiflette
- Crostata ai mirtilli

VINO

Giac' potes BIO tenuta Giachino

PREZZO PER PERSONA

25,00 € adulto / 15,00 € bambino

DATE

- 17/07
- 24/07
- 21/08
- 28/08
- 04/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Formaggio, miele, diots (salamelle tipiche savoiarde), burro

RECAPITI

Bellecombe, a 12 km de Termignon sulla D126

Termignon - Val Cenis

0033 4 79563270

REFUGE LO TSAMOU

Benvenuti al rifugio "Lo Tsamou", "Le Chamois" in patois. Arroccato a 2.060 m, è già una splendida meta per una passeggiata (da 1h a 1h15), ma anche un punto di partenza per molti itinerari attraverso boschi di larici, pascoli alpini coperti di fiori con il bonus della possibilità di vedere la fauna selvatica... Lassù, potrete vedere la Vanoise e la Dent Parrachée in un solo sguardo, ma anche la Val d'Ambin dove Annibale e i suoi elefanti si fermarono... più di 2000 anni fa! Joseph e Lola vi accoglieranno per una sosta dove potrete degustare formaggi e salumi o specialità savoiarde come la matouille (fonduta di toma, patate e salumi fatti in casa).

MENU

- Tortino al Beaufort e insalata
- Matouille (fonduta con toma savoiarda)
- Affettati misti

VINO

Vini locali della Savoia (Roussette o Apremont o Mondeuse o Gamay)

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 18/07
- 24/07
- 1/08
- 14/08
- 22/08

PRODOTTI VALORIZZATI

Formaggio Beaufort, toma e affettati artigianali

RECAPITI

Lieu-dit Mont Bas

Bramans -Val Cenis

0033 6 60139234

RESTAURANT LA LODZE

MENU

- Insalata «Severinette» (insalatina mista, scalogno, pomodoro ciliegino, carote, zucchine, prosciutto cotto, formaggio di pecora)
- Agnolotti (agnolotti con carne e farciti con crema al Beaufort)
- Gantelles (ciambelline salate con crema al Beaufort de Bessans e prosciutto) servite con insalata
- Dessert della casa

VINO

Jaquère (bianco) o Gamay (rosso)

PREZZO PER PERSONA

35,00 € adulto

DATE

- 03/07
- 10/07
- 21/08
- 04/09
- 11/09

PRODOTTI VALORIZZATI

Formaggio Beaufort Bessans, affettati, formaggio di capra, carni locali

RECAPITI

Rue Plan Fenette

Bessans

0033 479531283