

Table des matières

Les soupes et les potages

Li fason (épinards au pain de seigle)	13
« Sepe frite » (soupe frite)	15
Soupe à la courge de Grône	17
Soupe à la « peyo » (soupe à la farine)	19
Soupe aux orties	21

Les entrées

Auberge « in »	25
Beignets au fromage d'alpage	27
Rillettes	29
Salade de pommes de terre	31
Serac poêlé	33
Timbale de céleri et carotte	35
Viande séchée artisanale	37
Verrines en folie (Verrine William's - Gaspacho)	39

Plats et accompagnements

Attriaux	43
Boudins de sang	45
Chipsade	47
Côtes de bette à la belle chamelle	48
Emincé de bœuf à la moutarde	49
Purée de chou rouge aux graines germées	49
Choux rouges étuvés	51
Confit d'échalotes	52
Knöpfli	53
Civet de cerf sauce aux champignons	54
Civet de chamois	57
Corolles de raves safranées aux chanterelles	58
Déllice des Drances	61
Li kwezenó (choux-raves et pommes de terre gratinées)	63
Poule au riz	65
Ragoût à la paysanne	67
Ragoût de lapin aux pruneaux	69
Galette de polenta	70
Légumes d'ici et d'hiver	71
Ragoût de pomme de terre et de lardons	73
Tripes à la mode de grand-maman Léa	75
Truite au pinot noir	77
Röstis coucher de soleil	78

Desserts et autres sucreries

« Cailla » et soupe aux cerises	83
Cerises au vinaigre en conserve	85
Crème brûlée à la fève Tonka	87
La cressin de Martial	89
Diplomate	91
Gâteau au biscuit	93
Gâteau de « bet »	95
Merveilles	97
Merveilles d'Orsières	99
Moelleux au chocolat	101
Mousse au chocolat	103
Mousse jour et nuit	105
Paterons	107
Pommes au four	109
Salade de fruits	111
Tarte au vin cuit	113
Tarte au vin de grand-mère Céline	115
Tourte au noix	117