

Menu Carte Hiver

*Restaurant fermé à la clientèle extérieure de l'hôtel
le mardi toute la journée, le mercredi et jeudi midi.*

Menu 42 euros *Prix nets*
Supplément menu *Prix du plat seul*

Amuse-bouches et mignardises inclus

Entrées

Velouté de butternut, mousseux de marrons et magret fumé **19€**

Gravlax de truite, gaufre de vitelotte au curry vert **19€**

Œuf parfait, poêlée de champignons, lard confit et noisettes **19€**

Pâté croûte aux volailles, foie gras et gelée sangria au sel fumé **20€**

Salade de crabe aux aromates, voile coco et avocat, vinaigrette de homard **22€**

Foie gras de canard, mangue en texture et curry (**sup.5€**) **22€**

Plats

Croustillant d'agneau de Savoie, polenta à la cerfuse et potimarron **23€**

Pavé d'échine de cochon en basse température, persil et cerfeuil tubéreux, boudin et coing **23€**

Duo de bœuf : le filet et la queue, déclinaison de carottes (**sup.8€**) **32€**

Pavé de cabillaud, panais en deux façons et chorizo Belota **23€**

Pavé d'omble chevalier, bouillon d'écrevisses crémé au safran de Savoie,
palet de pomme de terre **25€**

Brochette de Saint Jacques, risotto de céleri à la pomme,
condiment granny smith et citron vert (**sup.5€**) **30€**

Desserts

A commander en début de repas
(Fromage + dessert : supplément 6€)

Fromage blanc à la crème **9€**

Assiette de fromages de Savoie **10€**

Tarte citron revisitée **11€**

Œuf crème brûlée chocolat **11€**

Riz au lait, crémeux praliné, sauce caramel **11€**

Club sandwich marrons, rhum et banane **11€**

FONDUE SAVOYARDE

Préparé uniquement avec du Beaufort et du vin blanc de Savoie,
Charcuteries, salade et pickles maison **30.00 €**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison,
Nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison pour votre plaisir gustatif

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Tous les desserts et les glaces les accompagnant sont « maison »

