

Nos formules

FORMULE DE LA SEMAINE

25.00€

Du mercredi au vendredi midi (hors jours
fériés)

- . ENTREE (À LA CARTE)
- . PLAT SUGGESTION SEMAINE 14.90€
- . DESSERT (À LA CARTE)

MENU BOUT DE CHOUX

12.90€

- SIROP À L'EAU OU DIABOLO
- DEMI PORTION DE PLAT À LA CARTE
- 1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

Carte

À PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE DES ALPES 14.50€

De la Maison Baud à Villaz
*Bacon fumé, Lard paysan, Jambon
blanc Supérieur & Chorizo Iberico*

PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES 15.00€

En provenance de Thônes
*Reblochon de la Coopérative,
Raclette, Chèvre frais Fermier, Meule
des Alpes, Tomme Fermière &
Abondance Fermier*

PLANCHE MIXTE DES ALPES 16.00€

ENTRÉES

VELOUTÉ DUO D'ASPERGES **9€**

Toast & chips de bacon

Creamy asparagus duo, toast & bacon chips.

RILLETTES DE LAPIN AU THYM **12€**

Toast huile d'olive et thym

Rabbit rilette with thyme, olive oil toast and thyme.

DÔME D'AVOCAT ET SAUMON FUMÉ **16€**

Sur toast, sauce crémeuse sel viking (fumé), rosace de saumon fumé

Avocado dome on toast, creamy viking salt sauce, smoked salmon.

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

PLATS

FILET MIGNON DE VEAU RÔTI AU ROMARIN **26€**

Fregola, involtini d'aubergines grillées aux tomates confites, ricotta, ail, basilic / *Filet Veal Mignon roasted with rosemary, fregola, involtini of grilled eggplant with candied tomatoes, ricotta, garlic, basil.*

SÛPREME DE POULET FERMIER **25€**

Jus aux champignons, petits légumes croquants & pommes de terre rôties, tomates rôties

Farmhouse chicken root, mushroom juice, crispy vegetables & roasted potatoes, roasted tomatoes.

FILET DE POISSON DU MOMENT **25€**

Coulis d'épinards frais, champignons farcis, écrasé de patates

Fish fillet of the moment, fresh spinach coulis, stuffed mushrooms, mashed potatoes.

TARTIFLETTE SAVOYARDE **19€**

Salade verte

Local speciality with potatoes, bacon and cheese, served with a green salad

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

SALADES

LA PARMELAN

15€

***Filet de poulet fermier, piment
d'Espelette, artichauts des Pouilles,
oignons marinés, copeaux de Parmesan,
pomme Golden, vinaigrette Xérès***

*Chicken filet (free range), Espelette
pepper, artichoke from the Pouilles,
onions, Parmesan, apple, Xérès vinaigre*

LES ARAVIS

15.50€

***Tartine de chèvre frais fermier,
tomates, courgettes, miel d'acacias,
salade verte et roquette, abricots secs***

*Hot goat cheese on a toast, tomatoes,
courgettes, acacia honey, green salad and
rocket, dried apricot*

DESSERTS

CARPACCIO ANANAS, SIROP PASSION, ZEST CITRON VERT CONFIT, SORBET
PASSION 8.50€

TARTELETTE CAMEL BEURRE SALÉ & GANACHE CHOCOLAT, GLACE PRALINÉ
8€

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE CAMEL 8€

COUPE MONT BLANC, CRÈME DE MARRON, GLACE VANILLE, ÉCLATS DE
MERINGUE, CHANTILLY 9.50€

CHEESECAKE CITRON VERT, GINGEMBRE, COULIS FRAISE 8€

ASSIETTE DE FROMAGES 8€

GLACES & SORBETS TERRE ADELICE



COUPE COLONEL 11.00€

2 boules sorbet citron, 4cl de Vodka

COUPE GENEPI 11.00€

2 boules sorbet Génépi, 4cl de Génépi

1 BOULE 4€ / 2 BOULES 6€ / 3 BOULES 8€

*Glaces : vanille / café / caramel crème salée / pistache / châtaigne /
gingembre / génépi / menthe chocolat / praliné / rhum raisin*

*Sorbets : chocolat / poire / citron / fraise / myrtilles / mangue /
abricots / noix de coco / passion / pamplemousse / mirabelle*

Supplément chantilly maison : 2.50€

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception