



St Valentin

MENU



AMUSES-BOUCHES

Crème brûlée au foie gras & porto

ENTREE

*Poêlée de St Jacques
& son velouté de choux fleur
Noisettes torréfiées et crème légère au curry*

PLAT

*Quasi de veau & sa crème aux Morilles
Purée de Topinambour
Duxelle de Champignons
Tomate farcie à la purée de petit pois*

DESSERT

Millefeuille chocolat & framboises



À PARTAGER

PLANCHE CHARCUTERIE DES ALPES 15.00€

Bacon fumé, Lard paysan, Jambon blanc Supérieur & Chorizo Iberico

Smoked bacon, Peasant lard, Cooked ham & Iberico chorizo

PLANCHE DE FROMAGES DES ALPES 16.00€

Reblochon fermier, Raclette, Chèvre frais, Meule des Alpes, Tomme & Abondance Fermier

Local Cheese plank, Reblochon, Raclette, Tome, Abondance, Goat cheese

PLANCHE MIXTE DES ALPES 18.00€

SALADES

SALADE AUX FILETS DE CAILLE RÔTIS 15.00€

Roquette, pomme de terre, choux rouge et crème balsamique
quail filet, rocket salad, potatoes, red cabbage

SALADE À LA CHAIR DE CANARD CONFIT 15.00€

Figue séchée, poire, amande et marron, vinaigrette à la framboise

green salad with confied duck, dried fig, pear, almond & chestnut, raspberry dressing

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

Nos formules

FORMULE DE LA SEMAINE

WEEK SET MENU

Du mercredi au vendredi midi (hors jours fériés)

From Wednesday to Friday Lunch (except on public holiday)

25.00 €

ENTREE A LA CARTE

Starter (on menu)

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Week suggestion main dish

DESSERT (A LA CARTE)

Dessert (on menu)

MENU BOUT DE CHOUX

KID MENU

13.00 €

SIROP A L'EAU OU DIABOLO

Syrup with water or lemonade

DEMI-PORTION DE PLAT A LA CARTE

Dish half portion on menu

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

A scoop of ice-cream

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

ENTRÉES

TERRINE DE CERF DU CHEF 11€

Aux noisettes & pickles de champignons et oignons

Deer's terrine with pickles of mushrooms & onions

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR 10€

***Châtaignes, tuile de parmesan et crème au
piment d'espelette***

*Sunchoke & chestnuts creamy soup with parmesan
biscuit and chili pepper cream*

TRUITE GRAVLAX & CRÈME AGRUMES ET CURRY 14€

Radis noir & câpres

*Trout Gravlax, curry & citrus fruit cream,
black radish and caper*

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

PLATS

FILET DE CANETTE AIGRE-DOUX, ORANGE **23€**

Purée de potimarron et fèves

*Duckling filet, orange sweet and sour sauce,
squash puree and broad bean*

CASSOLETTE DE FILET DE BAR AU VIN DE SAVOIE **27€**

Fondue de choux chinois à la coriande

*Bass filet cooked in oven dish, Chinese cabbage
fondue & white savoie wine sauce*

TARTIFLETTE SAVOYARDE **19€**

Avec une salade verte

*Local speciality oven baked with potatoes, onions,
bacon and cheese. Served with a green salad*

MIGNON DE SANGLIER, SAUCE AU POIVRE VERT **23€**

Panais confit au beurre et sa brunoise de céleri, pomme rôtie

*Wild boars filet mignon with green pepper sauce, roasted
parsnip and chopped celery, roasted apple*

PALERON DE VEAU CONFIT À LA CARDAMOME **27€**

***Ecrasé de pomme de terre aux trompettes de la mort,
champignons de Paris et rutabaga, butternut rôtie***

*Veal chuck candied with cardamom, mashed potatoes with
black trumpet, button mushroom and turnip, roasted
butternut*

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception

DESSERTS

Crumble Pomme Poire à la Cannelle, Glace vanille <i>Apple & pear crumble with cinnamon, vanilla ice-cream</i>	9.00€
Tartelette Citron meringuée et Sorbet citron <i>Lemon meringue pie & lemon sorbet</i>	9.00€
Poire Belle Hélène, Sauce chocolat, Glace vanille <i>Belle hélène pear, chocolate sauce, vanilla ice cream</i>	9.00€
Crème brûlée pistache <i>Pistachio creme brûlée</i>	9.00€
Coupe Mont-Blanc, crème de marron, chantilly, meringue, gl. vanille <i>Iced "mont-blanc" cup, chestnut, meringue, vanilla ice cream</i>	11.00€

GLACES & SORBETS TERRE ADELICE



*Pour accompagner
votre dessert: verre de
Chouchen, Pétillant de
Savoie, coupe de
Champagne,...*

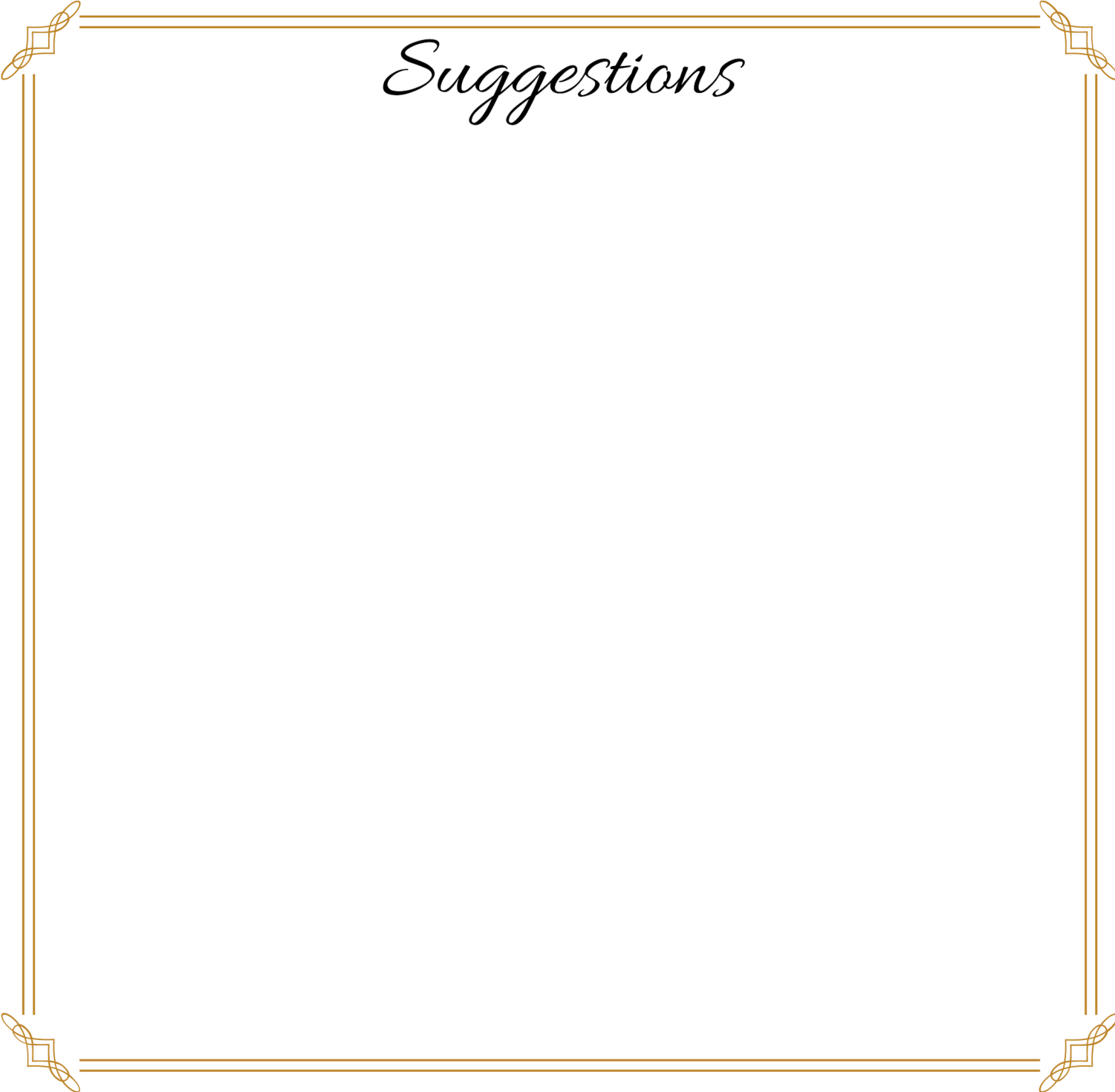
COUPE WILLIAMINE <i>2 boules sorbet poire, 4cl de Williamine</i>	11€
COUPE COLONEL <i>2 boules sorbet citron, 4cl de Vodka</i>	11€
COUPE GÉNÉPI <i>2 boules sorbet Génépi, 4cl de Génépi</i>	11€

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

Glaces (Ice-cream) : vanille (*vanilla*) / café (*coffee*) / caramel crème salée (*salted caramel*) / pistache (*pistachio*) / châtaigne (*chestnut*) / gingembre (*ginger*) / génépi (*genepi*) / menthe chocolat (*mint & chocolate*) / praliné (*praline*) / rhum raisin (*rum & raisins*)

Sorbets : chocolat (*chocolate*) / poire (*pear*) / citron (*lemon*) / fraise (*strawberry*) / myrtilles (*blueberry*) / mangue (*mango*) / noix de coco (*coconut*) / passion (*passion fruit*) / mirabelle (*mirabelle*)

Supplément chantilly maison : 2.50€
Home-made whipped cream extra



Suggestions

Prix de vente Net TTC

Liste des allergènes disponible à la réception