

Menus ≠ Carte

Hiver 2019

Les entrées

Velouté de légumes de saison, beaufort, chips de lard • 8.00€

Assortiment de cochonnailles de nos vallées • 10.00€

Salade des alpages au reblochon gratiné, noix, lardons, tomates • 12.00€

Effeillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves • 12.00€

Foie gras de canard du sud-ouest, chutney aux pommes • 14.00€

Mille-feuille de noix de Saint Jacques, sauce crustacés • 16.00€

Poisson & Viandes

Filet de truite rose à la réduction d'échalotes • 18.00€

Émincé de volaille à l'estragon • 15.00€

Diots de Savoie à l'ancienne au vin d'Apremont • 15.00€

Entrecôte « Simmental » 200/220g, beurre maître d'hôtel • 19.00€
ou aux morilles (+4€)

Spécialités fromagères

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, salade verte [minimum 2 personnes] • 16.00 €
Accompagnement de jambon sec de pays, 12 mois d'affinage (+4€)

Tartiflette garnie au reblochon fermier, salade verte • 17.00€

Fromages

Faisselle de fromage blanc à la crème • 5.00€
ou aux myrtilles (+0.50€)

Sélection de 6 fromages frais et affinés de Tarentaise, Maurienne et Valloire • 9.00€

Les desserts

Crème brûlée à la vanille, écorce d'orange confite • 6.00€

Assiette du Galibier, sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes • 6.00€

Vacherin glacé • 7.00€

Crèmeux aux myrtilles sauvages • 7.00€

Tarte tatin, glace vanille • 8.00€

Menu du Terroir 22€

Jambon sec de pays

12 mois d'affinage

Fondue Savoyarde aux 3 fromages et salade verte

Beaufort, emmental et gruyère



Assiette du Galibier

sorbet myrtille et glace génépi, tuile aux amandes

Menu à 27 €

Effeillé de saumon à l'aneth sur lit de betteraves



Diots de Savoie à l'ancienne au vin d'Apremont

ou

Émincé de volaille à l'estragon



Petite assiette du berger : 2 fromages de Maurienne et Valloire

ou

Dessert du jour

Menu à 36 €

Mille-feuille de noix de Saint Jacques

ou

Foie gras de canard du sud-ouest, chutney aux pommes



Filet de truite rose à la réduction d'échalotes

ou

Entrecôte « Simmental » beurre maître d'hôtel
ou aux morilles (+4€)



Sélection de 2 fromages de Maurienne et Valloire



Tarte tatin et glace à la vanille

ou

Crèmeux aux myrtilles sauvages

Menu enfant 12 €

(servi jusqu'à 10 ans)

Jambon blanc ou filet de dinde crémé

Pommes couteaux ou légumes du moment

Yaourt de Savoie ou boule de glace au choix :

Framboise, myrtille, vanille.



A l'exception des glaces artisanales, l'intégralité des plats de nos menus et de notre carte sont transformés et élaborés par nos soins à partir de produits bruts. Par souci de qualité, certains de nos produits peuvent arriver à manquer.

Nos plats sont toujours accompagnés d'un féculent et de légumes de saison. Les viandes sélectionnées proviennent de France et d'Allemagne. Une liste des allergènes présents dans nos plats est consultable sur demande.

Prix nets TTC et service compris.