

Frédéric CHAPPRON, chef de cuisine et son équipe

Vous propose notre carte hivernale

Au déjeuner de 12h à 13h30 7/7 pendant les vacances scolaires françaises

et de 12h à 13h30 le samedi et le dimanche le reste de la saison

Au dîner de 19h à 21h 7/7 toute la saison

LES MENUS

MENU

DU JOUR 24 EUROS



Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour

MENU

EDELWEISS 29 EUROS

Planche de jambon cru de Savoie 12 mois d'affinage

Ou

Salade de mâche au bleu, pommes et noix

Ou

Entrée du jour

**Mignon de porc mariné en chemise des montagnes aux épices
et sa crème d'ail**

Ou

Timbale de saumon safrané aux éclats de pistache

Ou

Plat du jour

Faiselle à la crème

Ou

Assiette de beaufort d'été

Tarte ananas et raisins au rhum amande

Ou

La coupe Normande

Ou

Dessert du jour

MENU

MONTAGNARD 25 EUROS

Salade savoyarde (*jambon de Savoie, beaufort d'été et noix*)

Ou

Salade savoyarde végétarienne (*beaufort d'été et noix*)

Tartiflette savoyarde et sa salade verte

Ou

Péla savoyarde et sa salade verte

Coupe de glaces 2 boules (*Glace des Alpes*)

Ou

Dessert du jour

MENU

ALPENROSE 39 EUROS

Composez votre menu au gré de vos envies dans les différents plats de la carte

Entrée

Poisson ou Viande

Fromage

Dessert

MENU

ENFANT 10 EUROS

Mini salade savoyarde ou Assiette de rosette ou Assortiment de crudités

Jambon blanc

Ou

Roulé de volaille et son jus

Ou

Croquettes de poisson pané maison

Coupe de glaces ou Salade de fruits frais ou Dessert du jour

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

LA CARTE

LES ENTREES

Servies en grand format : 7 € de supplément.

Foie gras maison, confiture de figues et toast de pain d'épices	18.50 €
Saumon façon gravlax et son émincé de chicons à la crème d'Aneth	14 €
Salade de mâche au bleu et pommes de Savoie <i>(Mâche, bleu, pommes fruits, amandes effilées et tomates cerises)</i>	10.50 €
Samoussa de Reblochon aux noix et salade mêlée	12.50 €
Salade de haddock aux betteraves crues et crème citronnée	11 €
Salade savoyarde/Salade savoyarde végétarienne <i>(salade verte, jambon cru de Savoie, beaufort d'été et noix)</i>	12 €
Planche de jambon cru de Savoie (12 mois d'affinage)	10 €
Soupe du moment.	9.50 €
Entrée du jour.	9.50 €

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

Les poissons et viandes sont accompagnés d'une poêlée de légumes de saison et d'une mousseline de légumes.

LES POISSONS

Timbale de saumon safrané aux éclats de pistache	19.50 €
Pavé de lieu jaune en croute d'herbes et pesto aux noisettes, coulis de poivrons	24 €
Filet d'omble chevalier aux perles de Yuzu et champignons	26.50 €

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

Jarret de Veau à la crème d'estragon	24.50 €
Mignon de porc mariné en chemise des montagnes aux épices et sa crème d'ail	20 €
Magret de canard cuit à basse température au gingembre et citron vert	27 €
Le plat du jour	17 €

LES SPECIALITES

Péla savoyarde et sa salade verte	13 €
Tartiflette à la mode de nos alpages et sa salade verte	14 €

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

LES FROMAGES

Assortiment de fromages affinés de Savoie	8 €
Faisselle de pays à la crème ou au coulis de fruits	6 €
Assiette de beaufort d'été	6 €

LES DESSERTS

Réalisés par nos soins les desserts sont à commander en début de repas.

Le Cube <i>(lemon curd, biscuit aux amandes et chantilly myrtille)</i>	12.50 €
Tarte ananas et raisins au rhum amande	9.50 €
Brioche à la Polonaise au génépi	10 €
Mousse légère au chocolat noir et framboise	11 €
Dessert du jour	7 €

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

LES GLACES

Glaces des Alpes : glaces artisanales de Savoie

La Coupe Normande **8.50 €**
(Pommes poêlées au calvados, glace vanille, caramel au beurre salé et chantilly)

Dame blanche **7 €**
(Glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Chocolat liégeois **7 €**
(Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly)

Coupe prohibition **8 € 50**

La Savoyarde : glace génépi et Génépi

Le Colonel : glace citron jaune et Vodka

Coupe de glaces au choix :

2 boules **4 €**

3 boules **5.50 €**

Nos parfums de glaces et sorbets :

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Noix de coco, Rhum raisins, Citron jaune, Myrtille, Fraise, Framboise, Ananas, Passion, Génépi