

Maxime CROCHEMORE, chef de cuisine et son équipe

vous propose

la carte estivale, servie de 19 h à 21 h pour le dîner

et de 12 h à 13 h 30 pour le déjeuner

le samedi et dimanche 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

Soupe tiède de carotte rafraichie par sa glace au safran

Ou

Entrée du jour

Côte de porc dans son carré et son condiment

Ou

Pavé de truite et son coulis de petits pois

Ou

Plat du jour

Faisselle à la crème

Ou

Assiette de beaufort d'été

Tarte 2.0 à l'abricot rôti , crumble d'amande au romarin

Ou

Le vacherin revisité

Ou

Dessert du jour

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

MENU

MONTAGNARD 24 EUROS

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

Ou

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

Tartiflette savoyarde et salade verte

Ou

Péla savoyarde et 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 sa crème aux herbes

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.

Ceviche de daurade royale, mangue et avocat	12 €
Ombre chevalier fumé maison et asperges vertes	15 €
Salade de l'Ancolie <i>(Salade verte, poitrine de porc fumée maison, abondance et noisettes torréfiées)</i>	10 €
Oeuf 64°, sur son crémeux de foie gras et crumble aux cèpes	14 €
Wok de légumes et sa trilogie de tofu <i>(grillé, mariné et fumé)</i>	12 €
Soupe tiède de carotte rafraichie par sa glace au safran	8 €
Planche de jambon cru de Savoie (12 mois d'affinage)	9 €
Entrée du jour.	8 €

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

Pavé de truite et son coulis de petits pois	17 €
Pavé de lieu jaune et sa crème à la fève de tonka	20 €
Tronçon de lotte cuit à basse température et son bouillon thaï	25 €

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

Côte de porc dans son carré et son condiment	17 €
Selle d'agneau et son jus à l'épicéa	20 €
Filet mignon de veau et sa crème aux girolles	29 €
Le plat du jour	16 €

LES SPECIALITES

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

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

Tous nos desserts sont réalisés par nos soins, à commander en début de repas.

Tarte 2.0 à l'abricot rôti, crumble d'amande au romarin	7 €
Sponge cake à la pistache, framboises et son croquant au sésame	8 €
Mousse chocolat, éclats de chocolats et glace à la chartreuse	8 €
Carpaccio de fraise, marinade au poivre de timut Et sorbet rhubarbe	9 €
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

Vacherin revisité **7 € 50**
(Glace génépi et myrtille, chantilly et meringue au citron vert)

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, Stracciatella, Noix de coco, Pêches de vignes,
Rhubarbe, Citron, Myrtille, Fraise, Mûres, Fruit de la passion, Génépi,
Chartreuse*