

## Jérôme SEUILLOT, chef de cuisine et son équipe

vous propose la carte estivale toute la saison,  
de 19 h à 21 h.

# LES MENUS

## MENU

DU JOUR 24 EUROS

|| Entrée du jour – Plat du jour – Dessert du jour

## MENU

EDELWEISS 29 EUROS



Jambon cru de Savoie 12 mois d'affinage, croquant de salade et melon,  
vinaigrette légère

Ou



Saumon Gravlax aux baies roses et nori, crème acidulée à l'aneth du  
jardin

Ou

Entrée du jour

Paleron de veau moelleux, jus façon marengo

Ou

Dos de cabillaud, cuisson basse température et crème de bourride

Ou

Plat du jour



Faisselle à la crème

Ou

Assiette de beaufort d'été

Fraicheur de framboise dans l'idée d'une Pavlova

Ou

Crème brûlée à la pistache

Ou

Dessert du jour

*Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.*

*Taxe et service compris*

  MENU

## MONTAGNARD 26 EUROS

**Salade « Savoyarde »** *Beaufort et tomme, jambon blanc fumé, noix, œuf mollet*

Ou

**Salade « César »** *Poulet, tomates cerises, croûtons et sauce César*

**Tartiflette et sa salade verte**

Ou

**Gratin de pommes de terre aux cèpes et raclette**

**Coupe de Glace** (2 boules)

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 **salade « César »** ou **Assiette de rosette**

**Jambon blanc, légumes du jour**

Ou

**Filet de volaille et son jus, légumes du jour**





**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

	<b>Entrée du jour</b>	<b>9.50 €</b>
	<b>Soupe glacée aux légumes et fruits du moment</b>	<b>8 €</b>
	<b>Jambon cru de Savoie 12 mois d'affinage, croquant de salade et melon, vinaigrette légère</b>	<b>13.50 €</b>
	<b>Saumon gravlax aux baies roses et nori, crème acidulée à l'aneth du jardin</b>	<b>14 €</b>
	<b>Salade « César »</b> <i>Poulet, tomates cerises, croûtons et sauce César</i>	<b>14 €</b>
 	<b>Salade « Savoyarde »</b> <i>Beaufort et Tomme, jambon fumé, noix, œuf mollet.</i>	<b>16 €</b>

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

*Les poissons et viandes sont accompagnés d'un féculent et de légumes du jour.*

|| **Le plat du jour** **18 €**

## LES PÂTES

✓ || **Pâtes à la pulpe de poivrons, tomates et piment doux** **12 €**

|| **Pâtes au saumon et crème au parmesan** **14 €**

## LES POISSONS

|| **Pavé de truite vapeur, sauce aux algues, wakamé et nori** **21 €**

|| **Dos de cabillaud cuisson basse température et crème de bourride** **24 €**

## LES VIANDES

*Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE*



|| **Pluma de porc au coulis de poivrons et safran** **21 €**

|| **Paleron de veau moelleux, jus façon marengo** **23 €**

*Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.*

*Taxe et service compris*

## LES SPECIALITES



**Tartiflette Savoyarde et salade verte**

**16 €**



**Gratin de pommes de terre aux cèpes et raclette**

**17 €**

## LES FROMAGES

**Faisselle de pays à la crème**


**6 €**

**Assiette de Beaufort d'été**

**7 €**

**Assortiment de fromages affinés de nos vallées**

**8 €**

Légende :  Plats d'inspiration savoyarde



Plats végétariens ou déclinables pour.

*Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.*

*Taxe et service compris*

## LES DESSERTS

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

<b>Dessert du jour</b>	<b>7 €</b>
<b>Moelleux au chocolat et crème de marron</b>	<b>9 €</b>
<b>Fraicheur de framboise dans l'idée d'une Pavlova</b>	<b>10 €</b>
<b>Crème brûlée à la pistache</b>	<b>10 €</b>

## LES GLACES

<b>Dame Blanche</b>	<b>7 €</b>
<i>Glace 2 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	
<b>Café ou chocolat Liégeois</b>	<b>7 €</b>
<b>Coupe de glaces au choix :</b>	
<b>2 boules</b>	<b>3.50 €</b>
<b>3 boules</b>	<b>5 €</b>

*Nos parfums de glaces et sorbets :*

*Vanille, Chocolat, Café, Noix de coco, Citron, Orange,  
Rhum raisin, Caramel, Fraise, Myrtille, Génépi,*

*Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.*

*Taxe et service compris*