

Karim TULLI, chef de cuisine et son équipe

vous propose

la carte hivernale, servie de 12 h à 13 h 30 pour le déjeuner

le samedi et dimanche toute la saison,

et tous les jours pendant les vacances scolaires françaises.

Et de 19 h à 21 h pour le dîner.

LES MENUS

MENU

DU JOUR 24 EUROS

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

MENU

EDELWEISS 29 EUROS



Tarte feuilletée aux oignons confits et chèvre frais et sa salade

Ou

Terrine grand-mère, salade et sa sauce aux câpres

Ou

Entrée du jour

Saumon snacké et sa sauce au beurre blanc safranée

Ou

Suprême de poulet au romarin et sa sauce aux champignons

Ou

Plat du jour

Faiselle à la crème

Ou

Assiette de beaufort d'été

**Crêpe mille trous, pommes confites, caramel laitier
au miel de montagnes, amandes concassées torréfiées**

Ou

Coupe d'hiver (2 boules vanille, crème de marron, marrons rôtés)

Ou

Dessert du jour

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

MENU

MONTAGNARD 25 EUROS

Salade savoyarde (*jambon de Savoie, beaufort d'été, noix et crackers à la tomme de Savoie*)

Ou

Salade savoyarde végétarienne (*beaufort d'été, noix et crackers à la tomme de Savoie*)

Tartiflette

Ou

Matafans à la confiture de pois cassé, figues et noix accompagnés de lard Colonnata et d'une salade verte

Ce plat peut se décliner en version végétarienne

Coupe d'hiver (*2 boules vanille, crème de marron, marrons rôtés*)

Ou

Salade de fruits frais

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

Mini gratin de pâtes au jambon blanc

Ce plat peut se décliner en version végétarienne

Ou

Roulé de volaille et sa sauce fromagère

Ou

Cromesquis de poisson pané aux herbes fraîches, béarnaise

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.

	Terrine grand-mère, salade verte et sa sauce aux câpres	12 €
	Saumon façon Gravlax, crème citron et aneth, tuiles de pains	14 €
	Tarte feuilletée aux oignons confits et chèvre frais et sa salade	11.50 €
	Terrine de foie gras mi-cuit, gelée à la poire, chutney figues et échalotes, coulis de poire au poivre Timut	18.50 €
	Salade d'hiver, poires et châtaignes chaudes, copeaux de parmesan, croutons à l'ail, vinaigrette au sirop d'érable	12 €
	Planche de jambon cru de Savoie (12 mois d'affinage)	11.50 €
	Salade savoyarde <i>(jambon de Savoie, beaufort d'été, noix et crackers à la tomme de Savoie)</i>	12 €
	<i>Ce plat peut se décliner en version végétarienne</i>	
	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'un gâteau de pommes de terre au comté et d'une purée de légumes aux herbes aromatiques

LES POISSONS

Pavé de saumon snacké et sa sauce beurre blanc safranée	19.50 €
Cassolette de la mer à la crème et aux herbes fraîches	25 €
Pavé de cabillaud, émulsion vin blanc à l'estragon	22 €

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origine France ou UE

Faux-filet et sauce béarnaise maison (180g)	24 €
Atriaux de veau et sauce demi-glace au porto	26 €
Suprême de poulet au romarin et sauce aux champignons	20 €
Le plat du jour	18 €



LES SPECIALITES

Tartiflette et salade verte	14 €
Matafans à la confiture de pois cassé, figues et noix accompagnés de lard Colonnata et salade verte	15 €
<i>Ce plat peut se décliner en version végétarienne</i>	



Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

LES FROMAGES

Assiette de Beaufort d'été	6 €
Assortiment de fromages affinés de Savoie	8 €
Faisselle de pays à la crème	6 €

LES DESSERTS

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

Verrine provençale : Biscuit génoise à la lavande, crumble, crème pâtissière au romarin	11.50 €
Crêpe mille trous, pommes confites, caramel laitier au miel de montagnes, amandes concassées torréfiées	9 €
Autour des agrumes : Carpaccio d'orange, gel de mandarine, écorces d'oranges confites, meringues citron	10.50 €
Millefeuille vanille et praliné	11 €
Dessert du jour	6.50 €

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris

LES GLACES

La Coupe d'hiver **7.50 €**
(Glace 2 boules vanille, crème de marron, marrons râpés et chantilly)

Les figues **7.50 €**
(Glace 2 boules café, figues rôties, marmelade de figues et chantilly)

Tout chocolat **7.50 €**
(Glace 2 boules chocolat, moelleux, sauce chocolat et chantilly)

Coupe prohibition **9 €**

 **La Savoyarde : 2 boules génépi, poudre de menthe séchée, amandes effilées et génépi**

La créole : 2 boules Rhum raisin et noix de coco, Écorces d'oranges confites et rhum vanille

Coupe de glaces au choix :

2 boules **3.50 €**
3 boules **5 €**

Nos parfums de glaces et sorbets :

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

Légende :  plats inspirés par notre région
 plats végétariens ou déclinables pour.

Un tableau des allergènes est disponible à l'accueil.

Taxe et service compris