

MENU

CUISINE DE MONTAGNE ET D'AILLEURS

ENTRÉES / STARTERS

LA SUGGESTION DU JOUR 12

The daily special

VELOUTÉ BUTTERNUT- ORANGE, MOUSSE ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES 12

Velvety Butternut-orange soup, mousse and broken chestnuts

GRAVLAX DE SAUMON, PICKLES DE LÉGUMES, ESPUMA D'ANETH 14

Salmon gravlax, pickled vegetables, dill mousse

ŒUF COCOTTE (FOIE GRAS OU ENDIVE/BLEU) ET SES CROUSTILLES 11

Egg casserole with foie gras and toasted bread

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST, CRUMBLE DE FRUITS SECS, PAIN TOASTÉ 16

Foie gras from the south west of France, dry fruits crumble, toasted bread

SALADE GOURMANDE 12

Salade, magret de canard fumé maison, bleu des Bauges, lard grillé, noix, croutons, herbes fraîches, tomates et oeuf parfait.

Salad, house-smoked duck breast, blue cheese from the bauges, grilled bacon, walnuts, croutons, fresh herbs, tomatoes and oeuf parfait.

MENU À 39€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT*

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

* uniquement sur les suggestions / prix hors boissons

* only on the daily specials / without drinks included

VOUS ÊTES EN DEMI-PENSION ?

Choisissez parmi nos suggestions. Tous les jours le Chef vous propose une découverte culinaire à travers nos suggestions du jours

VOUS SOUHAITEZ GOUTER LES PLATS DE LA CARTE ?

SPÉCIALITÉS ALTITUDE + DESSERT

OU ENTRÉE + PLAT + DESSERT :

UN SUPPLÉMENT DE 10€ SUR VOTRE DEMI-PENSION.

PLATS / MAIN COURSE

LA SUGGESTION DU JOUR 21

The daily special

LE BURGER "EL GRANDE DOMUYO" 19

Pain brioché, effiloché de porc confit à la bière du Mont Blanc, crème de raclette, cornichon, salade, oignon confit, choux rouge, choux blanc, tomate, sauce barbecue, frites maison

Brioche bread, shredded pork confit with Mont Blanc beer, raclette cream, pickle, salad, candied onion, red cabbage, white cabbage, tomato, barbecue sauce, homemade fries

TOURNEDOS DE BŒUF, BEIGNETS DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES D'HIVER 26

Beef tournedos from the Alps, crack of potatoes and winter vegetables

PAVÉ DE SAUMON À L'ASIATIQUE ET SON WOK DE LÉGUMES 23

Asian-style salmon steak and vegetables wok

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE AUX CÈPES ET POMMES GRENAILLES 21

Free range poultry supreme with porcini mushrooms and grenaille potatoes

SAUTÉ DE VEAU MAMIE PAULETTE ET SES POMMES GRENAILLES 21

Grandma paulette's sautéed veal and grenaille potatoes

GRATINS DE RAVIOLES ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE AUX NOIX :

Ravioli en gratin served with green salad with nuts

REBLOCHON 18
Reblochon cheese

CÈPES 18
mushrooms



DÉCOUVREZ NOTRE CHEF :

Toute l'équipe de restauration a à cœur de vous proposer un équilibre entre découverte de produits locaux et cuisine variée. Elle vous fera découvrir une cuisine bistrannique raffinée, locavore, ou vous proposera de déguster les plats typiques de la vallée. Le chef, Michaël Georges, franco-argentin, vous proposera un voyage gustatif chaque jour avec ses suggestions.



SPÉCIALITÉS D'ALTITUDE OUR ALTITUDE SPECIALTIES

MATOUILLE À LA TOMME DE SAVOIE 27
ACCOMPAGNÉE DE POMME DE TERRE & CHARCUTERIE
Oven baked Savoie Tomme served with potatoes and charcuterie

TARTIFLETTE AU REBLOCHON FERMIER ET SALADE 24
Farmhouse reblochon Tartiflette and salad

2 PERSONNES MINIMUM

RACLETTE TRADITIONNELLE 26/PERSONNE
Traditional raclette and charcuterie

FONDUE AUX TROIS FROMAGES 25/PERSONNE
Three cheeses fondue and salad

FONDUE AUX CÈPES 29/PERSONNE
Porcini mushrooms fondue and salad

ACCOMPAGNEMENT DE CHARCUTERIES 9
Added charcuterie plate

MENU PETIT SKIEUR 12€ LITTLE SKIER MENU

POUR LES - 12 ANS

SALADE VERTE
ou
PETIT BOL DE SOUPE
Green salad OR small soup ball

CASSOLETTE DE RAVIOLES GRATINÉES
ou
STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE, FRITES MAISON
Ravioles en gratin OR buchers'way patty, homemade fries

2 BOULES DE GLACE
ou
MOELLEUX AU CHOCOLAT
2 scoops of ice cream OR chocolate cake

DESSERTS

LA SUGGESTION DU JOUR 9
the daily suggestions

ASSORTIMENT DE FROMAGES DE SAVOIE 8
Savoie cheese plate

GÂTEAU DE SAVOIE REVISITÉ ET SORBET 9
Savoie cake the chef way and sorbet

TARTELETTE MYRTILLES DES ALPES 9
Blueberry tartlet

TIRAMISU DES CHARTREUX 9
Chartreux tiramisu

MOELLEUX AU CHOCOLAT, INSERT MYRTILLE 9
Blueberry filled chocolate cake

COUPE DE GLACES 9
Ice cream cup

THÉ OU CAFÉ GOURMAND 10
Tea or coffee with a desserts assortment

