

MENU

CUISINE DE MONTAGNE ET D'AILLEURS

ENTRÉES / STARTERS

LA SUGGESTION DU JOUR 12

The daily special

TRADITIONNELLE SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 11

Traditional gratinated onion soup

VELOUTÉ BUTTERNUT- ORANGE, 12

MOUSSE ET ÉCLATS DE CHÂTAIGNES

Velvety Butternut-orange soup, mousse and broken chestnuts

GRAVLAX DE SAUMON BÖMLO (NORVÈGE), 14

PICKLES DE LÉGUMES, ESPUMA D'ANETH

Bömlo salmon gravlax, pickled vegetables, dill mousse

ŒUF COCOTTE (FOIE GRAS OU ENDIVE/BLEU) 11

ET SES CROUSTILLES

Egg casserole with foie gras and toasted bread

FOIE GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST, CRUMBLE 16

DE FRUITS SECS, PAIN TOASTÉ

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

SALADE SAVOYARDE 12

Salade, œuf, croutons, oignon rouge, dés de tomme de Savoie, lardons grillés, pignons de pins et cerfeuil

Local salad (green salad, egg, croutons, red onions, diced tomme cheese from savoie, grilled bacon, pine nuts, chervil)

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 (HORS FONDUE TRUFFE)

OU ENTRÉE + PLAT + DESSERT :

UN SUPPLÉMENT DE 10€ SUR VOTRE DEMI-PENSION.

PLATS / MAIN COURSE

LA SUGGESTION DU JOUR 21

The daily special

TOURNEDOS DE BŒUF, CRIQUE ET LÉGUMES 26

D'HIVER

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

PAVÉ DE TRUITE, CROUTE D'AMANDES, CAROTTE 23

ET PALET DE BOULE D'OR

Trout steack, almond crust, carrots and turnips

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX 21

CÈPES ET GRENAILLE

Free range poultry supreme with porcini mushrooms and grenaille potatoes

GRATINS DE RAVIOLES ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE 18

AUX NOIX :
Ravioli en gratin served
with green salad with nuts

SAUMON 18
salmon

CÈPES 18
mushrooms

FOIE GRAS 19

MENU À 39€

ENTRÉE + PLAT + DÉSSERT*

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT*

* uniquement sur les suggestions / prix hors boissons

* only on the daily specials / without drinks included



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 bistronomique 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

FONDUE À LA TRUFFE 35/PERSONNE
Truffle fondue and salad

ACCOMPAGNEMENT DE CHARCUTERIE 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
ou
JAMBON GRILLÉ, FRITES OU LÉGUMES
Ravioles en gratin OR buchers'way patty, homemade fries
OR grilled ham, fries or vegetables

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 CITRON YUZU 9
Yuzu tartlet

TIRAMISU DES CHARTREUX 9
Chartreux tiramisu

MOELLEUX AU CHOCOLAT, POIVRE DU TIMUT, INSERT MYRTILLE 9
Blueberry filled chocolate cake, Timut pepper

COUPE DE GLACE 9
Ice cream cup

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



PIZZA

LA MARGARITA

Tomate, mozzarella, basilic, olives et huile d'olive
tomato, mozzarella, basil, olives, olive oil

9

LA SAVOYARDE

Crème, pommes de terre, lardon et reblochon
cream, potatoes, bacon, reblochon

12

LA REINE

Tomate, mozzarella, emmental, jambon, olives et champignons
tomato, mozzarella, emmental, ham, olives, mushrooms

11

LA MADRAS

Crème, Mozzarella, poulet, ananas, curry
cream, mozzarella, chicken, pineapple, curry

12,50

LA SICILIENNE

Tomate, mozzarella, basilic, anchois, câpres, olives, champignons
tomato, mozzarella, basil, anchovies, caper, olives, mushrooms

11,50

LA QUATRE SAISONS

Tomate, artichaut, courgette, poivron, mozzarella, olives, oignon
tomato, artichoke, zucchini, pepper, mozzarella, olives, onion

12

LA SCANDINAVE

Crème, mozzarella, saumon fumé, huile d'olive
cream, mozzarella, smoked salmon, olive oil

13

LA CHÈVRE MIEL

Tomate, mozzarella, jambon, fromage de chèvre, miel
tomato, mozzarella, ham, goat cheese, honey

11,50

LA CARNIVORE

Tomate, merguez, chorizo, viande hachée, poivron
tomato, merguez, chorizo, minced meat, pepper

12,50

LA PIZZA QUATRE FROMAGES

Tomate, mozzarella, emmental, comté, bleu des bauges
tomato, mozzarella, emmental, comté, blue cheese

12,50

SUPPLÉMENT

+ 1,50

