



Menu Edelweiss

Le menu est renouvelé quotidiennement

59€

Potage du moment

Entrée du soir

Plats du soir

Chariot de fromage

Ou/Et (+7€)

Dessert du soir

Le menu n'est pas fixe vous pouvez le changer selon vos goûts avec les entrées et plats qui vous sont proposés à la carte. Sur certains mets des suppléments seront rajoutés au prix du menu.

Des spécialités de la région vous sont aussi proposés en dehors de la formule du menu.

27€ Le Berthoud *Plat emblématique de la vallée d'Abondance [possible en végétarien]*

*Fromage d'Abondance cuit au four, pommes de terre en robe, salade composée,
Accompagné de nos salaisons : jambon cru et viande séchée maison.*

Melted Abondance cheese served with potatoes. Homemade cured meat and mixed salad.

28€ Tartiflette *Spécialité des Aravis*

*Fricassée de pommes de terre, oignons et lardons, gratinée au Reblochon, salade composée,
Accompagnée de nos salaisons : jambon cru et viande séchée maison.*

Sauteed potatoes, bacon and Reblochon melted cheese. Homemade cured meat and mixed salad.



Cuisine « faite maison » élaborée sur place à partir de produits bruts
Home-made cuisine prepared on site using raw ingredients



ALTERNATIVES

Entrées - Starter

18€ La Déclinaison de Jambon cru affiné par le Chef

Fumé au genièvre, le jambon de Savoie 18 mois, viande séchée 'façon Grison' pickles de girolles

Smoked Aged Hams prepared by the Chef's for 18 months and thin dry 'Grison' beef

24€ Le Carpaccio de Bar de Méditerranée +7€

Tuile à l'encre de seiche, Granité de citron-vert gingembre, menthe fraîche, sauce Amarillo

Seabass from Mediterranean served with granny apple - lime granita ginger, fresh mint, Amarillo sauce

19€ Burrata des Pouilles, tomates multicolores [végétarien]

Basilic frais du jardin et huile d'olive Miraval

Puglia Burrata on multicolored tomatos-[vegetarian] fresh basil garden and olive oil

25€ Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest +8€

Mi-cuit, miroir framboise, brioche maison toastée et poivre de timut

Duck Foie Gras from the Southwest of France – Raspberry, Timut and homemade brioche

Plats - Main

22€ Assiette de légumes du moment [végétarien]

Gratin Savoyard parfumé aux cèpes

Vegetables plate of the moment [vegetarian] and gratin Savoyard perfumed with porcini mushroom

25€ Les Radiatoris Pâtes au pistou basilic du jardin - [végétarien]

Courgette croquante, tomate San Marzano et pignon de pin

Pesto Radiatoris pasta [vegetarian] creamy local porcini mushroom, parmigiano, pine nuts

34€ Les Petits filets de Perches +7€

Juste poêlés au beurre noisette, pommes allumettes maison et salade verte

Panned small Perch boneless fish Fillets - Homemade French fries, green salad

45€ Filet de Veau Français tendrement cuit aux bolets du pays +14€

Gratin savoyard parfumé aux cèpes et légumes glacés

Slowly cooked French Veal fillet Tenderloin with porcini mushroom sauce

Glazed vegetable and gratin perfumed with porcini



12€ Chariot de fromage d'ici et d'ailleurs +7€

Cheese trolley with a selection from local to French classics (6 pcs)



Cuisine « faite maison » élaborée sur place à partir de produits bruts

Home-made cuisine prepared on site using raw ingredients





Chariot de fromages + 7€

Sélection de fromages frais et affinés (6 pcs)

Cheese Trolley Selection of Fresh and Aged Cheeses (6 pieces)

12 €

DESSERT

Le Fondant au chocolat Valrhona

Crème glacée fève de Tonka **Lava Chocolate cake, tonka ice cream**

13 €

Le Clin d'œil de mon Armée dans les Iles

Baba Bouchon, sorbet banane & shot de rhum

Rhum baba, Vanilla cream, banana sorbet & Rhum shooter

14 €

La Crème Brûlée de nos Forêts

Parfumée à la Verveine, Sorbet Myrtille. **Verbena Crème Brulée and blueberry sorbet.**

11 €

Le Galet du Port de Séchex

Mousse légère à la noisette, cœur passion, sorbet vivifiant, crumble fleur de sel

Hazelnut mousse, passion heart, refreshing sorbet & salty crumble

14 €

Le Vacherin Glacé Savoyard

Glace Miel & Nougatine, Sorbet Framboise, Meringue et Chantilly.

Honey ice cream and nougatine, Raspberry sorbet, meringue

12 €

La Coupe Glacée 2 boules : avec ou sans Chantilly

7 €

Crème Glacée : Vanille, Chocolat Noir, Tonka, **Sorbet** : Myrtille, Framboise, Citron vert, Abricot, Poire.

2 Scoops Cup : whipped cream optional:

Ice cream: vanilla, dark chocolate, Tonka, **Sorbet**: raspberry, blueberry, apricot, lime, pear.

L'Abricot du Valais en trompe l'œil

14 €

Sablé noisette, ganache montée à l'abricotée, son sorbet et sa compote lavande-abricot

Illusion Valais Apricot, hazelnut shortbread, apricot liqueur flavored whipped ganache, its lavender-apricot sorbet & compote.

Sorbet au choix arrosé

12 €

Poire Citron Abricot. **Sorbet with alcohol of pear, or lemon, or apricot.**

Coupe Gentianettes

14 €

Sorbet framboise arrosé de framboise à l'eau de vie

Raspberry sorbet with fresh raspberry in brandy

***Les suppléments s'appliquent pour le menu - extra for menu**

Non compris dans les menus – not included in menus



Cuisine « faite maison » élaborée sur place à partir de produits bruts