

RESTAURANT LES GENTIANETTES

Cuisine bistronomique

Égayez vos papilles avec le menu du soir renouvelé quotidiennement par notre chef
Claude TRINCAZ, maître restaurateur et élu disciple d'Escoffier.

Nos restaurants sont ouverts le soir uniquement.

Un jour de fermeture peut-être décidé en semaine. La réservation est vivement recommandée.

Sans quoi aucune table ne peut être garantie.

La demi-pension comprend le menu du soir ainsi que le buffet du petit déjeuner pour la durée de
votre séjour (une soirée Baratte peut-être échangée contre le menu du soir).

Enjoy a daily menu by our chef Claude TRINCAZ, a "Maître Restaurateur" and an
honored disciple of Escoffier.

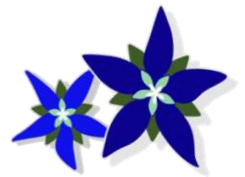
Our restaurants are open in the evening only.

The restaurant may be closed on a weekday. Reservations are strongly recommended.

Otherwise, seating cannot be guaranteed

Half-board includes the evening meal and the breakfast buffet for the duration of your stay
(one "Baratte" evening may be exchanged for the evening meal).

MENU DU SOIR Diner Menu renouvelé quotidiennement Updated daily



Entrée du soir

Menu Starter

-

Plat du soir

Menu Main course

-

Fromages

Cheese

-

Dessert du soir

Menu Dessert

Tout changement au menu génère un supplément

Le menu du soir ne convient pas aux régimes alimentaires spéciaux (végétariens, végétaliens ou
intolérance au lactose).

The dinner menu is not suitable for special dietary needs (vegetarians, vegans, or with lactose intolerance).

**Exemples de menu élaboré par le Chef avec
des produits locaux et de saison**

Some examples of our menus created by the chef using
local and seasonal ingredients

VENDREDI

Menu du Soir

Bon appétit

Soupe rafraîchissante de petits pois
et sa crème glacée au céleri sauvage du jardin

OU

Jambon cru séché 18 mois & Melon à l'italienne
Jambon de Savoie fumé affiné par le Chef

Dos de Truite du Jura saumonée rôti sur sa peau
Conchiglioni fourrés aux courgettes croquantes
Émulsion kalamansi (agrumes orange-mandarine)

Buffet de Fromages

Sorbet myrtilles arrosée à l'hysope

OU

Les Galets du Port de Séchex
Mousse légère aux noisettes du Piémont, cœur coulant
mangue passion,
gravier à la fleur de sel & sorbet vivifiant

OU

Coupe glacée au choix OU Crème caramel maison

SAMEDI

Menu du soir

Bon appétit

Saumon des îles Féroé

préparé et délicatement fumé au genièvre par nos soins

Rillettes de Féra du lac Léman et ses toasts

Filet de bœuf « Charolais » rôti tendrement
Sauce Mondeuse d'Arbin et poivre de Malabar

Gratin savoyard aux cèpes
piperade niçoise

Buffet de Fromages

Vacherin Glacé Savoyard

Glace Miel & Nougatine, Sorbet Framboise
Meringue et Chantilly

ou

Tarte aux abricots du pâtissier
et son sorbet maison

ou

Coupe glacée au choix ou Crème caramel maison

DIMANCHE

Menu du Soir

Bon appétit

Burrata des Pouilles

Tomates anciennes, pistou au basilic du jardin,

Huile d'olive du Domaine Miraval

Panaché de poissons fins

Gambas, Sandre, Saumon et

Noix de Saint-Jacques de Normandie

Petits légumes croquants et

Émulsion safran de Sciez, riz basmati

Buffet de Fromages

L'Abricot du valais en trompe l'œil

Sablé noisette, ganache montée à l'abricotine,

son sorbet et sa compotée lavande abricot

ou

Coupe Mojito

Sorbet citron vert menthe

arrosé au rhum blanc Clément de Martinique

ou

Coupe glacée au choix ou Crème caramel maison