

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

Le menu pensionnaire suit les inspirations du chef et les saisonnalités. Le menu pensionnaire est révélé la veille pour le lendemain. Faites confiance au Chef, cuisiner c'est sa passion et son métier !

Notre cuisine est de qualité et la demi-pension est toujours le meilleur rapport qualité prix.

La formule demi-pension vous permet d'avoir une table assurée pour le dîner.

La formule demi-pension est un tarif préférentiel comprenant dîner pension et buffet du petit-déjeuner.

Menu aux portions adaptées pour les enfants ou menu enfant.

Dîner Pension

Première entrée

Soupe du jour
chaude ou froide

Deuxième entrée

Plat Principal
alternance entre
viande et poisson

Plateau de fromages d'ici et
d'ailleurs

Ou

Le Berthoud
(plats végétarien) ou

La tartiflette

plats fromagés composé avec pomme de
terre et accompagnés d'une salade
composée

Ou

La Baratte
Brasserie Alpine

dans une salle séparée au sein
même de l'établissement

Choix dans l'ensemble de
la carte

Dessert du jour (chaud ou froid)

ou

Choix de coupe glacée à la fabrication maison

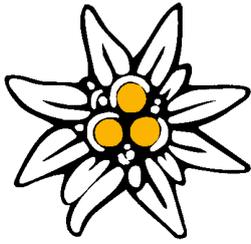
ou

Crème caramel faites maison

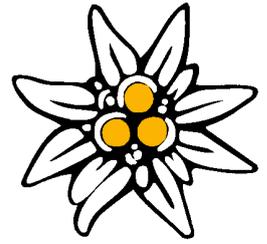
Pour tout changement du plat principal un supplément de 8€ vous sera facturé.

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Edelweiss à 55€



L'Amuse-Bouche



L'Assiette du Chef

ses 3 Jambons séchés fumés par nos soins pendant 24 mois
Noir de Bigorre, Pata Negra, Jambon Savoyard et viande des Grisons
24 months home-cured Bigorre and Savoie smoked ham and Grisons meat

OU

Cassiolette d'Escargots

beurre à l'ail des ours de Chevenne,
éclats de noisettes du Piémont & gènépi
Dozen snails, wild garlic butter, hazelnut sparkle & Genepi liqueur

La poêlée de filets de Perches

Beurre moussant, frites fraîches maison
salade parfumée à l'huile de noisette
Pan-fried perch fillet, homemade French fries,
mixed green salad with hazelnut dressing

OU

Le Suprême de Poulet fermier « Label Rouge »

Sauce légère aux senteurs des sous-bois
gratin parfumé aux bolets du pays
Chicken supreme, light woodland sauce and mushroom scented gratin

Les Fromages d'ici et d'ailleurs + 7 €

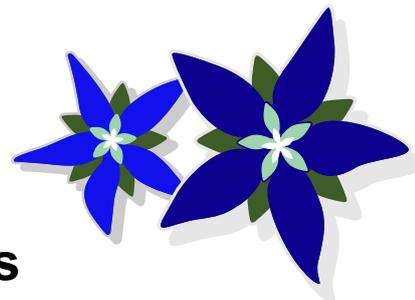
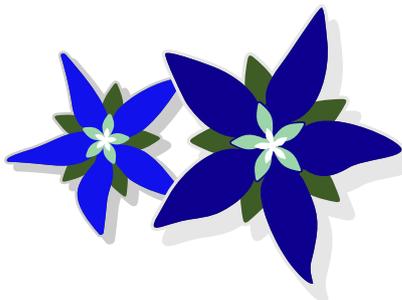
Cheese platter + 7€

Un Dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas
A la carte dessert to be chosen before the meal

*Le restaurant ferme à 23 heures, nos salons restent à votre disposition.
The restaurant closes at 11pm, our lounges remain at your disposal.*

Menu Gentiane à 65€



L'Amuse-Bouche

Carpaccio de Saint Jacques

et sa marinade à la menthe du jardin,
granité sudachi, gingembre & fruits de la passion

Scallop carpaccio, sudachi granita, ginger & passion fruit, home-grown mint marinade,

OU

Le Foie Gras de Canard mi-cuit

Miroir framboise parfumé au Jasmin, brioche dorée maison

Semi-cooked duck foie-gras, jasmine-scented raspberry mirror and homemade brioche,
mesclun salad, Savoie saffron dressing

Le Cœur de Faux Filet Black Angus d'Uruguay poêlée aux Morilles

Gratin parfumé aux bolets du pays

Uruguayan Black Angus sirloin with pan-fried Morels and mushroom-scented gratin

OU

Le filet d'Omble Chevalier rôti sur sa peau émulsion au Chignin Bergeron, fricassée de girolles

Pan-fried Arctic Char with Chignin Bergeron wine emulsion, girolles fricassee

Les Fromages d'ici et d'ailleurs + 7€

Cheese platter + 7€

Un Dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas.

A la carte dessert to be chosen before the meal

Aucun changement possible / no dish changes allowed

Tous les plats des menus sont « faits Maison »

Les menus sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade in our kitchen from raw produce.



Menu Centaurée à 86€

(Minimum 2 pers.)



Pour l'ensemble de la table en 8 services.
Prise de commande jusqu'à 13H le midi, 20H15 le soir.

For all guests in 8 courses.
Orders taken until 1pm at lunch and 8.15pm for dinner

L'amuse-Bouche

Le Carpaccio de Saint-Jacques

Scallop carpaccio

Le Foie Gras poêlé aux Fraises des Bois

Pan-fried foie gras with wild strawberries

Le filet d'Omble Chevalier Chignin Bergeron

rôti sur sa peau,

Pan fried Arctic Char with Chignin Bergeron wine emulsion

L'Eau des Glaciers

Glacier Water

Le Suprême de Pigeon du Maine

Jus court arabica, pétales de sel fumé, crumble choco-cèpes

Maine Pigeon supreme, arabica jus, smoked salt petals, chocolate-porcini crumble

Les Fromages d'ici d'ailleurs

Cheese platter

Un dessert aux choix dans la carte à choisir au début du repas

A la carte dessert to be chosen before the meal

Aucun changement possible / no dish changes allowed

Tous les plats des menus sont « faits Maison »

Les menus sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade in our kitchen from raw produce.