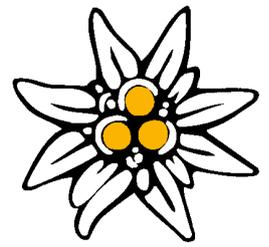


# Menu Edelweiss à 59€



## Le Cappuccino du Moment

\*\*\*\*\*

### L'Assiette du fumoir Maison du Chef

Dégustation de nos jambons et notre viande séchées des grisons

Noir de Bigorre, jambon Savoyard,

séchés pendant 24 mois et fumés par nos soins

24 months home-cured Bigorre and Savoy smoked ham

ou

### Tiradito de Thon aux pommes Granny Smith

Sauce Amarillo, granité citron-bergamote

Tuna tiradito, Granny Smith apple, amarillo and cilantro sauce and lemon-bergamot slush

\*\*\*\*\*

### La Poêlée de petits Filets de Perches au 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 Canette caramélisé au miel de sapin

Coings confits et crumble pain d'épices, sauce apicius

Gratin parfumé aux bolets du pays

Caramelized duckling supreme with fir honey, candied quinces, gingerbread crumble, and apicius sauce.

\*\*\*\*\*

### Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs + 7 €

Cheese platter

\*\*\*\*\*

### Un Dessert au choix dans la carte

A choisir au début du repas

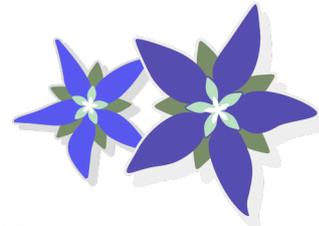
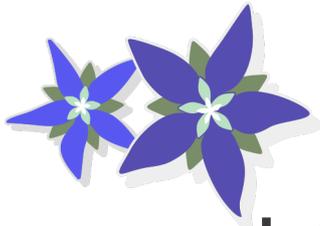
A la carte dessert to be chosen before the meal

***Aucun changement possible / no dish changes allowed***

***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 69€



## Le Cappuccino du Moment

\*\*\*\*\*

## Le Carpaccio de Bar aux fruits de la passion

Marinade et gingembre combava, huile d'olive du Domaine Miraval

The seabass carpaccio with passion fruit.

Ou

## Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest aux poivres de Timut

Miroir de myrtilles, crumble pistache et brioche dorée maison

Semi-cooked duck foie-gras

Roseberry mirror and chutney, pistachio crumble, home-made toasted brioche

Ou

## Les 12 Escargots de Bourgogne

Beurre à l'ail des ours, génépi et éclats de noisettes du Piémont

12 snails, wild garlic butter and génépi liqueur, Piémont hazelnut sparkle.

\*\*\*\*\*

## Les Noix de Saint Jacques 'de Normandie' dorées

Mousseline de panais, parfumée à la fève de Tonka et émulsion de langoustine

Snaked sea scallops

Ou

## Le Filet de Bœuf 'Charolais' aux Morilles

Poêlée de légumes glacée, gratin parfumé aux cèpes.

French pan-fried beef fillet with Morille mushroom sauce,  
served porcini potatoes gratin and glazed vegetables.

\*\*\*\*\*

## Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs + 7€

Cheese platter

\*\*\*\*\*

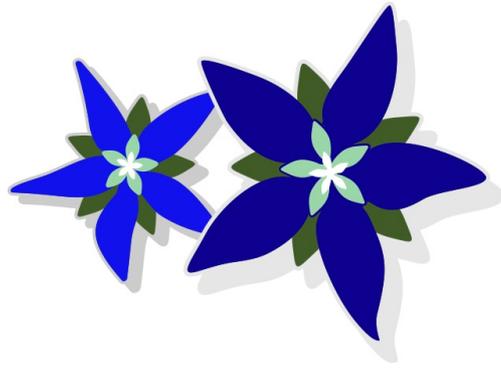
## Un Dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas.

A la carte dessert to be chosen before the meal

***Aucun changement possible / no dish changes allowed***

# Nos Entrées



**Carpaccio de Bar aux fruits de la passion** 29 €

Marinade et gingembre combava Seabass Carpaccio.

**Tiradito de Thon aux pommes Granny Smit** 25 €

Sauce Amarillo, granité citron-bergamote

Tuna Tiradito, Granny Smith apple.

Amarillo and cilantro sauce and lemon-bergamot slush

**Foie Gras de Canard du Sud Ouest** 31 €

aux poivres de Timut en Miroir de myrtilles

crumble pistaches et brioche dorée maison

Semi-cooked duck foie-gras

Roseberry mirror, pistachio crumble, home-made brioche

**Assiette du Chef** 25 €

Dégustation de nos Jambons

Noir de Bigorre, Jambon Savoyard et viande séchée des « grisons »

Séchés pendant 24 mois et fumés par nos soins

24 months home-cured Bigorre and Savoie smoked ham

**Planchette de viande séchée Façon Grison maison** 22 €

Home-made Grison dried beef

**Les 12 Escargots de Bourgogne** 22 €

Beurre à l'ail des ours, génépi & éclats de noisettes du Piémont

12 snails, wild garlic butter and Genepi liqueur, hazelnut sparkle.

# Nos Poissons

**Le Filet d'Omble Chevalier** 38 €

rôti sur sa peau beurre orange-sanguine

Roasted Artic-Char fillet on its skin with orange butter

**La Poêlée de petits Filets de Perches** 35 €

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

**Les Noix de Saint Jacques de Normandie dorées** 39 €

Mousseline de panais parfumée à la fève de tonka et son émulsion de Langoustine

Snaked Normandy sea scallops, parsnip mousseline flavored with tonka bean and its langoustine emulsion

# Nos Viandes

**Le Millefeuille de Filet de Bœuf du Chef** 48€

Escalope de foie gras poêlée, bolets du pays en persillades

Beef fillet millefeuille, pan-seared foie-gras escalope, local porcini mushrooms with parsley

**Gigot d'Agneau de Lait des Pyrénées Label rouge** 38 €

(minimum 2 pers, prix par personne)

Jus parfumé thym-citron et ail en chemise

Roasted leg of suckling lamb with lemon-thyme jus and garlic

(min 2 people, price per person)

**Le Filet de Bœuf « Charolais aux Morilles »** 39 €

Poêlée de légumes glacé, gratin parfumé aux bolets du pays

French pan Fried beef fillet, Mondeuse red wine et Malabar peper sauce

**Le suprême de Canette caramélisé au miel de sapin** 36 €

Coings confits et crumble de pain d'épices, sauce apicius

Caramelized duckling supreme with fir honey, candied quinces, gingerbread crumble, and apicus sauce.

***Toutes les viandes sont servies avec un gratin aux cèpes et des légumes glacés.***

*All meats are served with potato and porcini mushroom gratin and glazed vegetables.*

**Plat Végétarien:**

**Les Rigatonis, sautés aux bolets du pays** 25 €

Vegetarian dish: Sauted rigatonis, with mushrooms

# Nos Desserts

Tous nos desserts, coulis, glaces & sorbets ainsi que les framboises à l'eau de vie sont de fabrication Maison.

## L'Abricot du Valais en trompe l'œil 14€

Sablé noisette, ganache montée à l'abricotine, sorbet abricot et sa compotée lavande-abricot

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

## Les Galets du Port de Séchex 14€

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

Piedmont hazelnut mousse, runny mango-passion fruit center, invigorating sorbet

## Crème Brûlée parfumée à la verveine 12€

sorbet myrtille et son croquant

Garden Verbena-scented Crème Brûlée, blueberry sorbet and crispy sugar leaf

## Vacherin glacé savoyard 12€

glace miel, nougatine et sorbet framboise, coulis et chantilly

Frozen Savoie Vacherin, honey ice cream, with nougat brittle, raspberry sorbet

## Clin d'œil de mon Armée dans les Iles 14€

Baba Bouchon, sorbet banane & shot de rhum agricole

Rum Baba, banana sorbet & shot of agricultural rum

## Fondant au Chocolat Valrhona « Komutu » grand Cru 14€

crème glacée fève de Tonka

Chocolate fondant, Tonka bean ice cream

## Coupe Abricotine ou Williamine ou Mojito arrosé 15€

## Coupe glacée 2 boules avec ou sans chantilly 7€

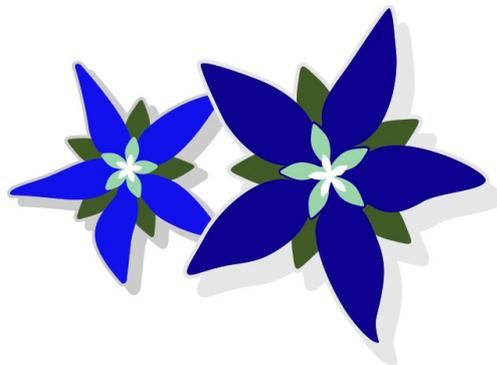
Crème glacée vanille, chocolat noir, tonka

Sorbet myrtilles, framboise, vingiMojito, abricot, poire.

Ice cream: vanilla, dark chocolate, tonka bean,

Sorbet: blueberry, raspberry, lemon-mint, apricot, pear.

# Nos Spécialités Savoyarde



## Berthoud

### Plat emblématique de notre vallée d'Abondance 27 €

Fromage d'Abondance cuit au four, pommes de terre en robe

Salade composée et jambon cru maison fumé au genièvre et viande séchée.

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

## Tartiflette

### Spécialité des Aravis 28 €

Fricassé de pommes de terre, oignons et lardons, gratiné au Reblochon

et une salade composée et jambon cru maison fumé au genièvre et viande séchée.

Sauteed potatoes, bacon and Reblochon melted cheese.

Home cured meat and mixed salad.

# Nos plats enfants

pour les Gâtions jusqu'à 10 ans

For kids up to 10 Years old

### Filets de perches dorés avec des frites maison 16 €

Pan-fried perch fillet, homemade French fries,

### Mini Tartiflette 14 €

Child tartiflette dish

### Steak haché Charolais avec des frites maison 14 €