

## Les salaisons du Chef Claude TRINCAZ



Au restaurant Les Gentianettes, notre jambon cru est réalisé avec soin : sélection rigoureuse de porc local, salaison avec sel et épices, affinage en chambre de maturation pendant plusieurs mois, et fumage traditionnel au bois de genévrier. Ce processus artisanal garantit un jambon cru d'exception, riche en saveurs, parfait pour accompagner nos plats ou être dégusté seul.



### **Le Berthoud** *Plat emblématique de la vallée d'Abondance*

27 €

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.**

### **Tartiflette** *Spécialité des Aravis*

28 €

Fricassé de pommes de terre, oignons et lardons, gratiné au Reblochon, salade composée,  
Accompagné de nos salaisons : jambon cru et viande séchée maison.

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



# Menu Edelweiss 59€

**Amuse-bouche**

-

**Entrée**

-

**Plat**

*[ou deuxième entrée sans supplément]*

-

**Plateau de Fromage ou Dessert**

**Plats enfants** pour les Gâtions [jusqu'à 10 ans]

**Kids plate [up to 10 Years old]**

Filets de perches poêlés au beurre, frites maison 16€

**Panned small Perch boneless fish Fillets - Homemade French fries**

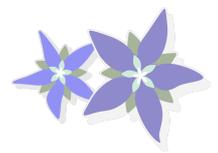
-

Mini Tartiflette 14€

**Child tartiflette dish**

Steak haché Charolais avec des frites maison 14€

**Charolais minced steak with homemade fries**



# Entrées

starters

## Déclinaison de jambons cru

21 €

Salés, fumés et affinés au genièvre par le Chef

Le noir de Bigorre 36 mois et jambon de Savoie 18 mois

**Chef's preparation of 36 and 18 months old Juniper-Smoked Aged Hams.**

## Tiradito d'omble de Fontaine du Jura +5€

24 €

aux framboises et à la menthe granité citron-vert gingembre.

**Tiradito of Jura Brook Trout. With raspberries and mint, lime-ginger granita**

## Terrine maison des copains

20 €

marbré au foie gras, ris de veau suprême de volaille fermière,

cornes d'Abondance, compotée de rhubarbe

**Homemade cold Terrine - Marbled with foie gras, veal sweetbreads, poultry supreme, local mushrooms.**

## Burratina des Pouilles [végétarien]

18 €

Minestrone de tomate multicolore, pistou au basilic du jardin, huile d'olive

du Domaine Miraval

**Burratina from Puglia [vegetarian] - Multicolored tomato, basil pesto from our garden**

**Miraval olive oil**

## Le Foie Gras de Canard +7€

25 €

frais du Sud-Ouest aux fruits des bois, brioche maison toastée et baie de Timut

**Fresh Duck Foie Gras from the Southwest of France - Forest Fruits**

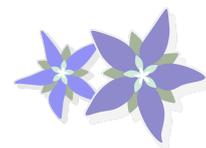
**Homemade toasted brioche and Timut pepper**

*Suggestion vin d'accompagnement : Verre de Jurançon 8 €*



**\*Les suppléments s'appliquent pour les menus - extra in menus**

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



## Main

**Les Rigatonis** [*végétarien*] 25 €

Tomate fraîche, courgettes croquantes, olives Kalamata,  
Basilic du jardin et pignons de pin

**Rigatoni pasta** [*vegetarian*] - **Fresh tomatoes, crunchy zucchini, Kalamata olives garden basil, and pine nuts**

**Cœur de Filet de Bœuf Charolais +10€** 41 €

Aux girolles et cèpes du village jus réduit comme on l'aime, gratin savoyard

**Charolais Beef Tenderloin with mushroom porcini from the village  
Loved reduced jus, cheese gratin.**

**Petits filets de Perches** 34 €

Juste poêlés au beurre pommes allumettes maison et salade verte

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

**Noix Saint Jacques Normandes +7€** 39 €

Dorées émulsion citron-bergamote Fenouil parfumé à la vanille de Madagascar

**Golden Normandy Scallops with Lemon-Bergamot Emulsion  
Fennel and Madagascar vanilla**

**Magret de canard** 36 €

Caramélisé au miel de sapin abricot au romarin sauce Apicius

**Duck Breast Caramelized with Fir Honey, Apricot with Rosemary, Apicius Sauce**



**\*Les suppléments s'appliquent pour les menus - extra in menus**

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

## **Chariot de fromages + 7€**

Sélection de fromage Frais et affinés (6 pcs)

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

# DESSERT

## **Le Fondant au chocolat Valrhona**

13 €

Crème glacée fève de Tonka

**Lava Chocolate cake, tonka ice cream**

## **Le Clin d'œil de mon Armée dans les Iles**

14 €

Baba Bouchon, sorbet banane & shot de rhum

**Rhum baba, Vanilla cream, banana sorbet and Rhum shooter**

## **La Crème Brulée de nos Forêts**

11 €

Parfumée à la Verveine, Sorbet Myrtille.

**Verbena crème brulée and blueberry sorbet.**

## **Le Galet du Port de Séchex**

14 €

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

**Hazelnut mousse, passion heart, refreshing sorbet & salty crumble**

## **Le Vacherin Glacé Savoyard**

11 €

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

**Honey ice cream and nougatine, Raspberry sorbet, meringue**

## **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:

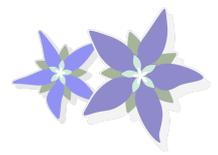
Ice cream: vanilla, dark chocolate, Tonka, Sorbet: raspberry, blueberry, apricot, lime, pear.

## **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.**



*Tous nos desserts, coulis, glaces & sorbets sont de fabrication maison.*

**All our pastry, Ice cream and sorbet are home made.**

## Desserts alcoolisés :

### **Sorbet aux choix Arrosé + 4€**

11 €

Poire ou Citron. **Sorbet with pear or lemon alcohol.**

### **Coupe Gentianettes + 5€**

14 €

Sorbet framboise arrosé de framboise à l'eau de vie

**Raspberry sorbet with raspberry in brandy**

### **Irish/Savoie coffee + 5€**

14 €

## Digestifs

*Non compris dans les menus – not included in menus*

### **Eaux de vie**

10 €

Poire, Abricot, Framboise, Kirsch, Mirabelle, Prune

Gentiane

14 €

Génépi, Chartreuse verte, Limoncello

8 €

Get 27, Malibu, Baileys

Amaretto, Cointreau, Grand Marnier

Calvados Père Magloire VSOP

Cognac Hennessy

Vieil Armagnac VSOP

Chartreuse MOF meilleur ouvrier de France

18 €

**\*Les suppléments s'appliquent pour les menus - extra in menus**