



Une histoire de Goût...

Ouvert du mardi au dimanche midi
de 12h00 à 13h30
et de 19h00 à 21h30

Réservation à la réception de l'hôtel
ou au 04 79 34 20 20

Nous avons le plaisir
de vous informer que notre cuisine est
« fait maison », selon la loi en vigueur.



Ce logo vous précise que ce plat est
végétarien : c'est-à-dire sans aucune chair ani-


male, il peut cependant contenir des produits
issus de l'exploitation animale
(Lait, miel, œufs, etc.).

Ce logo vous précise
que ce plat est sans gluten


Menu Plaisir 38€

Mise en bouche, entrée, suite, fromage ou dessert, mignardises
Ou à la carte selon tarifs indiqués


Les Entrées (18€ à la carte)

 La tartelette aux cèpes et champignons des bois,
copeaux de parmesan



ou

 Les rouleaux d'automne au tourteau,
wakamé, crème de wasabi et sésame

Les Suites (22€ à la carte)

 Le magret de canard rôti,
déclinaison de céleri et mûre

ou

  La pêche du moment, (possible en végétarien)
panisse, légumes automnales
et bouillon corsé à l'aïoli


Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix


Les Fromages et Desserts 9€

 Faisselle de fromage blanc


ou

 Sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert

ou

 Les figues pochées à la sangria, (possible sans gluten)
mousse au sirop d'érable, pignons de pin et tuile pain d'épices

ou


 La déclinaison de prunes, (possible sans gluten)
crème fraîche, shortbread à la cannelle, sorbet pêche de vigne

ou

Le chocolat dans tous ses états...

glace au sarrasin grillé


ou

 Les douceurs de L'Estrade, (possible sans gluten)
accompagnées de (au choix) : café - décaféiné - thé - infusion

Menu Gourmand 48€

Mise en bouche, entrée, suite, fromage ou dessert, mignardises
Ou à la carte selon tarifs indiqués


Les Entrées (22€ à la carte)

 La terrine de foie gras de canard, (possible sans gluten)
coïng et crumble de noix


ou

Les ravioles d'escargots,
beurre d'ail et herbes fraîches

Les Suites (30€ à la carte)

 Le filet de bœuf ou la chasse du moment,
farçon de L'Estrade et cèpe croquant

ou

 L'omble chevalier,
salsifis à la noisette, marrons
et coulis d'épinard au beurre frais


Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix


Menu Enfant 10€



Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau


 Ravioles de la Mère Maury,
à la crème et ciboulette

ou

 Magret de canard rôti
ou pêche du moment,
frites de panisse ou légumes de saison

  Coupe de glace ou sorbet

ou

 Mi-cuit au chocolat noir Guayaquil,
glace vanille Bourbon

Menu du Marché

Servi à l'heure du déjeuner (12h - 13h30)
Du mardi au samedi

Entrée + Plat + Dessert, 21€
Plat du Jour ou Ramen 12€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 17.50€
Ramen + Dessert, 17.50€

Prix nets service compris

