



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 animale, 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



Ce logo vous précise que ce plat est « végétan ».
Le végétarisme est un type d'alimentation qui exclut tous les aliments ou ingrédients qui viennent de l'animal.
Exemple : viande - poisson - œufs - produits laitiers - miel - etc.

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)

L'oeuf bio poché, (possible en vegan) (possible sans gluten)
velouté de topinambours et châtaignes, focaccia aux graines

ou

Le cannelloni de saumon fumé et avocat, (possible sans gluten)
mangue en texture

ou

Le Vegan Bowl (possible sans gluten)

Les Suites (22€ à la carte)

La pièce de veau confite,
conchiglioni farcis au chorizo ibérique et gambas,
condiment citron et jus de carcasse

ou

La pêche du moment, (possible en vegan) (possible sans gluten)
poireaux fondants et crosnes sautés au beurre moussoux,
caviar de hareng fumé (vegan : avec des pommes de terre bouchon)

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

La mousse de Beaufort aux herbes et fleurs de bleuet,
crumble de pain noir (possible sans gluten)

ou

Le coulant chocolat noir Cara 70%, (possible sans gluten)
café et glace caramel beurre salé

ou

100 % fruits et sorbets bio...

ou

Le retour de forêt... (possible sans gluten)
châtaigne et myrtille

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)

Le pâté croûte de foie gras et volaille,
kumquat et pistache

ou

Les huîtres de chez Fonteneau, (possible sans gluten)
sabayon au crémant de Savoie et perles de yuzu

Les Suites (30€ à la carte)

Le carré d'agneau pané aux herbes et Savora, (possible sans gluten)
pommes de terre bouchon et jus à la sauge

ou

Les noix de Saint Jacques snackées, (possible sans gluten)
déclinaison de betteraves, orange et jus corsé

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

La pièce de veau confite,
(possible sans gluten)

pommes allumette maison ou légumes de saison

Coupe de glace ou sorbet
(possible sans gluten)

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 Vegan Bowl 12€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 17.50€
Vegan Bowl + Dessert, 17.50€

Prix nets service compris

