



*Une histoire de Goût...*

Ouvert au déjeuner  
du mardi au dimanche  
de 12h00 à 13h30

Ouvert au dîner  
le mardi, mercredi, vendredi et samedi  
de 19h00 à 21h30

Réservations 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.



*L'Estrade chez vous...*

Les menus du jour  
sont également en **vente à emporter!**  
Entrée + plat + dessert + pain à 18€ ttc  
Commande la veille avant 18h00  
Récupération de 11h30 à 13h  
du mardi au samedi  
Prix nets service compris

### Menu Plaisir 42€

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

#### Les Entrées (18€ à la carte)

Le velouté de cèpes de nos montagnes,  
jaune d'œuf confit à 63°C et brioche feuilletée tout champignon

ou

La truite fumée maison, sucrine travaillée,  
coulis de roquette et petits croûtons

#### Les Suites (22€ à la carte)

Les quenelles de brochet du lac du Bourget,  
fregola sarda et espuma d'une homardine

ou

Dans l'esprit d'un bœuf carottes... arancini de polenta

#### Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix

### Les Fromages et Desserts 9€

La faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert

ou

La sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert

ou

La mousse de Reblochon fermier de chez Chabert,  
oignons rouges pickles et lard fumé paysan

La pomme du Tremblay façon tatin,  
coïng, mascarpone et noix de pécan, sorbet coïng

ou

La panna cotta au miel d'Aix les Bains, vanille bourbon,  
confit de prunes, sorbet figues et mini madeleines glacées

ou

La variation autour du chocolat au lait,  
châtaigne et marmelade de citron, glace au marron glacé

ou

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

### Menu Gourmand 49€

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

#### Les Entrées (22€ à la carte)

La tartelette croustillante aux écrevisses,  
beurre blanc crustacé et yuzu

ou

Le foie gras de canard mi-cuit,  
gelée « fireball » et texture de poire

#### Les Suites (30€ à la carte)

Le rouget barbet, marinière de coquillages,  
choux colrave, blettes et potimarron

ou

Le filet de veau cuit à basse température,  
céleri confit et petits légumes, mousseline de topinambours,  
jus de veau et pignons de pin

#### Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix

### Menu Enfant 13€

Jusqu'à 10 ans

Sirap à l'eau

\*\*\*

Les ravioles de la Mère Maury,  
à la crème et ciboulette

ou

Le steak haché de notre boucher  
ou le filet de poisson du moment,  
frites maison ou légumes de saison

\*\*\*

La coupe de glaces ou sorbets  
meringue au bonbon arlequin

ou

Le mi-cuit au chocolat noir 64%,  
glace vanille bourbon

### Menu du Marché

Servi à l'heure du déjeuner

Entrée + Plat + Dessert, 23,50€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 19,50€

Plat, 13,50€

### Le snacking by L'Estrade

Servi hors samedi soir et dimanche midi

La salade de L'Estrade, ravioles au basilic, jambon affiné,  
croûtons, betterave et radis - 14€

Le velouté de courge buttemut, crème au poivre de kampfot  
et huile de noix de Chanaz - 12€

Le club sandwich (saumon mariné, avocat, tomate, radis, philadelphia aux  
fines herbes) frites maison et mesclun - 16€

Le burger de L'Estrade (buns maison, steak haché de bœuf, cœur de  
Savoie, tomate, confit d'oignons, aioli) frites maison et mesclun - 18€

La coupe de glaces et sorbets de chez Renzo, fruits frais - 6€

Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil, coulis de poire Williams  
et glace caramel fleur de sel - 6€

La crème brûlée banane café, glace cacahuète - 6€

Le dessert du jour - 6€





