



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 0479342020 ou au 0687026467

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 19.50€ ttc

Commande la veille avant 18h au 06 87 02 64 67

Récupération de 12h à 13h
du mardi au samedi

Prix nets service compris / chèques refusés

Menu Plaisir 44€

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

Les Entrées (18€ à la carte)

La truite façon gravlax,
fêta fumée par nos soins, poireau vinaigrette au kalamansi
ou
La terrine de bœuf confit et foie gras de canard,
pickles et jeunes pousses

Les Suites (23€ à la carte)

La pêche de la Criée Savoyarde,
risotto de fregola sarda et courge de saison,
fumet condimenté à l'ail noir
ou
Le suprême de volaille fermière,
trompettes de la mort et déclinaison de carottes,
sauce albuféra selon Escoffier

Les Fromages ou Desserts (10€ à la carte) Au choix

Les Fromages et Desserts 10€

La faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert
ou
La sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert
ou
Le fromage travaillé : l'abondance de la fruitière Chabert,
jambon speck, poire et beurre truffé

La brioche façon pain perdu,
toblerone et figue en déclinaison
ou
Le crémeux chocolat noir, mousse potimarron vanille Bourbon,
biscuit à l'orange confite et glace séchouan
ou
La compotée de prune, espuma fromage blanc citron,
glace verveine et shortbread
ou
Les douceurs de l'Estrade,
accompagnées de (au choix) :
café - décaféiné - thé - infusion



Menu Gourmand 51€

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

Les Entrées (22€ à la carte)

Le chou farci, champignons et escalope de foie gras poêlé,
bouillon de volaille corsé
ou
Les noix de Saint Jacques snackées,
émulsion à la citronnelle,
crèmeux au combawa et cigarette croquante yuzu

Les Suites (31€ à la carte)

Le filet d'omble chevalier des Cévennes,
beurre blanc à la sauge, légumes de la famille Favrin et salicorne
ou
Le lièvre à la royale à déguster à la cuillère,
marron et cèleri confit, purée de pommes de terre à la truffe

Les Fromages ou Desserts (10€ à la carte) Au choix

Menu Enfant 13€

Jusqu'à 10 ans

Sirup à l'eau

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

ou
Le filet de volaille fermière aux trompettes de la mort

ou le filet de poisson du moment,
frites fraîches 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 du mardi au samedi

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

Le fish and chips, frites fraîches et mesclun, sauce tartare - 17€
Le burger de l'Estrade : buns maison, steak du boucher, abondance, tomate, salade, confit d'oignons et mayonnaise au curry, frites fraîches et mesclun - 18€
Le croque jambon blanc, truffe et comté, frites fraîches et mesclun - 16€
La salade de l'Estrade : mesclun de chez Favrin, ravioles croustillantes au foie gras de canard, magret fumé maison, légumes croquants et noix - 16€
La faisselle, coulis ou sucre - 5€
Le duo de fromages de Savoie - 7€
La coupe de glaces et sorbets - 7€
Le mi-cuit au chocolat noir, coulis de poire Williams et glace cacahuète - 7€
La crème brûlée à la vanille Bourbon, sorbet fruits de la passion - 7€
Le dessert du jour 7€
Les douceurs de l'Estrade 10€