



## 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 21€ ttc

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

Récupération de 12h à 13h30  
du mardi au samedi

Prix nets service compris / chèques refusés

## Menu Plaisir 47€

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

### Les Entrées (21€ à la carte)

Les asperges blanches, anguille fumée,  
hollandaise, noisettes et tapenade d'olives vertes

ou

Dans l'esprit d'un vitello : quasi de veau, tataki de mullet,  
câpres et parmesan, foccacia maison

### Les Suites (26€ à la carte)

Les quenelles de brochet du Lac du Bourget,  
légumes printaniers, quinoa, émulsion Chignin Bergeron

ou

La pintade fermière à l'ail des ours,  
jus au pesto, mousseline d'artichaut et croquettes de polenta

### Les Fromages ou Desserts (11€ à la carte)

Au choix

## Les Fromages et Desserts 11€

La faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert

ou

La sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert

ou

Le bleu de nos montagnes en mousse légère,  
condiment et jeunes pousses, foccacia maison

La rhubarbe en compotée, espuma riz au lait verveine,  
sablé fleur de sel et sorbet rhubarbe

ou

Le macaron fraise, pamplemousse et chocolat blanc,  
sorbet pamplemousse

ou

Dans l'esprit d'une forêt noire ...  
crème anglaise thé vert fleur de cerisier, sorbet griotte

ou

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

MICHELIN  
2022

## Menu Gourmand 54€

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

### Les Entrées (25€ à la carte)

La tourte de volaille, foie gras de canard et champignons des bois,  
condiment pomme céleri, émulsion Savagnin

ou

Le petit pois en gaspacho,  
œufs de caille pochés, caviar Oscietre Kaviari et stracciatella

### Les Suites (34€ à la carte)

Le filet de bar aux morilles,  
asperge verte à la grillade, céréales et jus terre et mer

ou

Le filet de bœuf rôti à la truffe noire,  
« petits pois carottes » et pommes de terre primeurs,  
jus à la fève de tonka

### Les Fromages ou Desserts (11€ à la carte)

Au choix

## Menu Enfant 14€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau

\*\*\*

Les ravioles au fromage et aux herbes  
de la Mère Maury, crème et ciboulette

ou

Les croquettes de volaille  
ou le filet de poisson du moment,  
frites fraîches ou légumes de saison

\*\*\*

La coupe de glaces ou sorbets,  
fraises et 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, 25€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 21€

Plat, 15€

## Le snacking by l'Estrade

Servi hors samedi soir et dimanche midi

Le fish and chips, frites fraîches et mesclun, sauce tartare - 18€ Le burger  
de l'Estrade : buns maison, steak haché façon bouchère, tomate de Sa-  
voie, tomate, salade, confit d'oignons et mayonnaise à l'ail des ours, frites  
fraîches et mesclun - 19€ L'omelette aux asperges, cœur de Savoie et  
fines herbes, frites fraîches et mesclun - 14€ La pièce du boucher grillée,  
sauce au poivre, frites fraîches et mesclun - Tarif à l'ardoise La salade de  
l'Estrade : mesclun de chez Favrin, ravioles croustillantes au basilic, sau-  
mon fumé maison, légumes crus et cuits - 17€ La faisselle de chez Cha-  
bert, coulis ou sucre - 5€ Le duo de fromages de Savoie de chez Romain  
Guibert - 7€ La coupe de glaces et sorbets - 7€ Le mi-cuit au chocolat  
noir Guayaquil, coulis de framboise et glace vanille - 7€ Les œufs à la  
neige aux pralines rouges, financier et sorbet citron vert - 7€ Le dessert  
du jour - 7€ Les douceurs de l'Estrade accompagnées de (au choix) :  
café - décaféiné - thé - infusion - 11€