



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 tentacules d'encornet à la grillade,
condiment jalapeno, crémeux de chou-fleur et ail noir

ou

La tartelette croustillante aux légumes d'une ratatouille,
lomo Serrano et vinaigrette câpre citron confit

Les Suites (26€ à la carte)

La pêche du moment,
haricots azuki à la tomate et blette italienne

ou

La pièce de cochon ibérique,
wok végétal, mousse de maïs et jus au miso

Les Fromages ou Desserts (11€ à la carte)

Au choix

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)

Le thon fumé et en tartare,
fruits rouges et pastèque grillée

ou

La raviole de volaille, ricotta et épinard,
senteurs des sous-bois et émulsion Albufera

Les Suites (34€ à la carte)

La féra du lac Léman, sauce vierge,
gnocchis au safran de Savoie et jus d'une bouillabaisse

ou

Le veau, ris et noix poêlés,
chou en différentes textures, haricots et vrai jus

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 chèvre frais des Hauts du Lac, déclinaison de fenouil,
framboise, poivron et pickles d'oignons rouges

La pavlova fruits rouges,
confit de framboise et citron, romarin et sorbet groseille

ou

La polenta légère, estragon vanille Bourbon,
déclinaison de pêche et biscuit madeleine à l'huile d'olive

ou

Le chou craquelin, chocolat lait fruit de la passion,
abricot en texture et glace noisette

ou

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

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,
fruits frais 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, raclette fumée, tomate, salade, confit d'oignons et aioli, frites fraîches et mesclun - 19€ Le wrap: pastrami, sucrose, Savora, aioli, tomate et avocat, frites fraîches et mesclun - 17€ 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, lomo Serrano, légumes crus et cuits - 17€ La faisselle de chez Chabert, 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 d'abricot et glace cacahuète - 7€ La panna cotta miel vanille Bourbon, fruits frais et sorbet melon - 7€ Le dessert du jour - 7€ Les douceurs de L'Estrade accompagnées d'une boisson chaude - 11€