



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 42€

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

Les Entrées (18€ à la carte)

Les asperges blanches et vertes juste tiédies,
(possible en végétarien ou vegan) (possible sans gluten)
sabayon à l'ail des ours et lard de Colonnata

ou

Le tataki de thon mariné à l'asiatique,
condiment wasabi petits pois et crémeux de jaune d'œuf

ou

Le Vegan Bowl (possible sans gluten)

Les Suites (22€ à la carte)

La poitrine de cochon braisée, (possible sans gluten)
blettes et pommes de terre nouvelles rôties

ou

La pêche du moment, (possible en végétarien ou vegan) (possible sans gluten)
risotto au sarrasin et millet, coquillages et fumet à l'ail noir
(vegan : avec des légumes de saison)

Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix

Les Fromages et Desserts 9€

Faisselle de fromage blanc de la fruitière Chabert

ou

Sélection de fromages de Savoie de Romain Guibert

ou

Cœur de Savoie au saté,
mesclun de chez Favrin et huile de noix du moulin de Chanaz

ou

L'allumette rhubarbe, fromage blanc et zestes de citron vert,
sorbet pomme redlove

ou

La nage de fraises parfumée à l'hibiscus,
chocolat blanc et sorbet litchi (possible sans gluten) possible en vegan)

ou

La mousse au chocolat noir Cara 70%,
pistache de Sicile et confit de griottes

ou

Les douceurs de L'Estrade, (possible sans gluten)
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)

Le homard en deux façons, (possible sans gluten)
jeunes pousses en salade et aioli aux agrumes

ou

La terrine de foie gras de canard et artichaut,
vinaigrette à la truffe d'été

Les Suites (30€ à la carte)

Le bœuf en croûte façon Wellington,
carottes fanes glacées et jus au poivre fumé

ou

Le filet de bar, (possible sans gluten)
gnocchis de petits pois, morille et émulsion au vin jaune
(sans gluten : avec des légumes de saison)

Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix

Menu Enfant 11€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau

Ravioles de la Mère Maury,
à la crème et ciboulette

ou

La poitrine de cochon braisée
ou la pêche du moment, (possible sans gluten)
pommes de terre nouvelles rôties
ou légumes de saison

Coupe de glace ou sorbet et
fraises fraîches (possible en vegan) (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

