



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)

L'escargot de Droisette en feuilleté,
beurre d'ail et cordifole

ou



La soupe à l'oignon revisitée,
cœur de Savoie et lard de Colonnata (possible sans gluten)

ou



La tarte fine de légumes relevée d'une huile de sésame,
crème de chou-fleur au combawa et pickles de radis (possible en vegan)

Les Suites (22€ à la carte)



La volaille de la Cour d'Armoise, (possible sans gluten)
déclinaison de patate douce et sauce suprême à la pistache

ou



La pêche du moment en papillote,
clémentine et légumes racines, beurre blanc à la vanille Bourbon

ou



Le méli-mélo de légumes à l'huile d'olive Citrino,
riz vénéré, mousseline de patate douce à l'anis, (possible en vegan)

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 tomme de Savoie de la fromagerie Chabert
maturée aux épices du trappeur, (possible sans gluten)
chutney aux agrumes et mesclun de chez Favrin

ou



Les ravioles d'ananas aux fruits exotiques,
noix de coco, biscuit madeleine au citron vert
et glace chocolat blanc (possible sans gluten) (possible en vegan)

ou



Dans l'esprit d'une omelette norvégienne,
marron et orange sanguine

ou

La tartelette tout chocolat,
caramel, gianduja et noix de pécan

ou



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

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)

L'opéra de foie gras de canard au vin d'épices,
kiwi mariné à la fleur de cerisier et brioche feuilletée de chez Seb

ou



Le saumon fumé au bois de hêtre par nos soins et en tartare,
betterave et millefeuille de céleri

Les Suites (30€ à la carte)



La noix de Saint Jacques de nos côtes,
blettes de chez Favrin et caviar de Neuvic

ou



Le ris de veau cuit au sautoir,
chou farci, crumble de pain et jus à la truffe (possible sans gluten)

Les Fromages ou Desserts (9€ 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 cuit à basse température,
ou la pêche du moment,
riz vénéré et légumes glacés



La coupe de glace ou sorbet,
meringues aux bonbons arlequin
(possible en végétarien ou vegan) (possible sans gluten)

ou



Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil,
coulis d'orange sanguine et glace vanille Bourbon

Menu du Marché

Servi à l'heure du déjeuner (12h - 13h30)
Du mardi au samedi

Entrée + Plat + Dessert, 23,50€
Plat du Jour ou Grande Salade 13,50€
Entrée + Plat ou Plat + Dessert, 19,50€
Grande Salade + Dessert, 19,50€

Prix nets service compris

accompagnées de (au choix) : café – décaféiné – thé – infusion

