



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 04 79 34 20 20

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 + pain à 18€ ttc
Commande la veille avant 18h00
Récupération de 11h à 13h du lundi au samedi

Prix nets service compris

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)

Le ceviche de lavaret du lac du Bourget,
noix de coco et courgettes violon

ou

La fraîcheur de légumes à la marjolaine,
magret fumé maison et pommes de terre crispy

Les Suites (22€ à la carte)

Le cabillaud en trois versions,
risotto d'orge perlé et sauce au Chignin Bergeron

ou

La côte de cochon fermier,
légumes de la famille Favrin et jus à la sarriette

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

Le fromage travaillé, le chèvre frais et affiné de nos montagnes

Le millefeuille au chocolat noir cara 70%,
crème anglaise à la cardamome et glace café arabica

ou

Le crémeux au basilic,
soupe froide pêche et abricot, streusel,
granité au basilic pourpre

ou

La verrine framboise, vanille bourbon,
dacquoise amande et croustillant praliné, sorbet framboise

ou

Les douceurs de L'Estrade,
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 mi-cuit de thon rouge,
carpaccio de légumes et fruits de saison, vinaigrette de fraises

ou

La noix de veau en raviole,
morilles, émulsion parmesan et vin jaune

Les Suites (30€ à la carte)

L'omble chevalier des Cévennes,
gnocchi au manchego et coulis de cresson

ou

Le cœur de faux filet de bœuf grillé,
miso, petits farcis et vrai jus

Les Fromages ou Desserts (9€ à la carte)

Au choix

Menu Enfant 13€

Jusqu'à 10 ans

Sirop à l'eau

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

ou

Le steak haché de notre boucher
ou le filet de poisson du moment,
frites maison ou légumes de saison

La coupe de glaces ou sorbets
et fruits frais

ou

Le mi-cuit au chocolat noir 64%,
glace vanille bourbon

Menu du Marché

Servi à l'heure du déjeuner

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

La salade César façon L'Estrade (salade romaine, croûtons, tomates
cerises, sauce César, volaille grillée ou saumon grillé) - 14€

Le carpaccio de tomates (cœur de bœuf, tomate ananas, noire de
crimée...), mozzarella di buffala, épeautre et basilic citron - 12€

Le club sandwich (saumon mariné, avocat, tomate, radis, philadelphia aux
fines herbes) frites maison et mesclun - 16€

Le burger de L'Estrade (buns maison, steak haché de bœuf, cœur de
Savoie, tomate, confit d'oignons, aioli) frites maison et mesclun - 18€

La coupe de glaces et sorbets de chez Renzo, fruits frais - 6€
Le mi-cuit au chocolat noir 64%, sorbet griotte et crème anglaise au thé
vert fleur de cerisier - 6€

La crème brûlée aux pralines roses, sorbet citron vert - 6€

Le dessert du jour - 6€