



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 19.50€ ttc
Commande la veille avant 18h00
Récupération de 11h30 à 13h
du mardi au samedi
Prix nets service compris

Menu Plaisir 44€

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

Les Entrées (18€ à la carte)

Le crémeux de coquillages, légumes d'été en salade,
crackers et maquereau fumé maison
ou
Le magret de canard en tartare « façon thaï »,
pommes de terre confites, frisée et pickles de cerises

Les Suites (23€ à la carte)

La pêche de la Crée Savoyarde, sauce Chignin Bergeron,
fine ratatouille en cannelloni et condiment d'une Grenobloise
ou
Le quasi de veau de la boucherie du Granier,
girolles, artichauts en barigoule, spunta et blettes italiennes

Les Fromages ou Desserts (10€ à la carte)
Au choix

Les Fromages et Desserts 10€

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, huile d'olive citron,
raisin blanc et pickles d'oignons, coulis de cresson de fontaine
ou
Le chocolat noir 70% en mousse, café, marmelade de citron,
croustillant praliné et sarrasin, glace café
ou
La fraise Charlotte, yuzu et sorbet fraise des bois,
chantilly thé vert Matcha du comptoir le T et chocolat blanc
ou
La rhubarbe déclinée, crémeux vanille Bourbon,
poivre de Timut, éclats de meringue et sorbet rhubarbe
ou
Les douceurs de l'Estrade,
accompagnées de (au choix) :
café - décaféiné - thé - infusion



Menu Gourmand 51€

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

Les Entrées (22€ à la carte)

La verrine chair de crabe, petits pois et basilic,
caviar végétal et brioche vapeur
ou
Le pâté en croûte de cochon, ris de veau et foie gras,
pistache et cranberry, chutney d'oignons rouges
et cœur de sucrose grillée

Les Suites (31€ à la carte)

La lotte rôtie, croûte d'herbes, gnocchi au parmigiano reggiano,
légumes de chez Favrin, sauce coriandre et pignons de pin
ou
Le filet de bœuf de la boucherie du Granier,
jus parfumé à la bière de l'Ours,
caviar d'aubergines, piperade et polenta crémeuse

Les Fromages ou Desserts (10€ à la carte)
Au choix

Menu Enfant 13€

Jusqu'à 10 ans

Sirap à l'eau

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

ou
Le cordon bleu maison
ou le filet de poisson du moment,
frites fraîches ou légumes de saison

La coupe de glaces ou sorbets,
fraise Charlotte 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

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

Le fish and chips, frites fraîches et mesclun, sauce tartare 17€ Le burger : buns maison, steak du boucher, cœur de Savoie, piperade et ail des ours, frites fraîches et mesclun 18€ Le wrap saumon fumé maison, avocat, tomate de saison, frites fraîches et mesclun 16€ La salade de l'Estrade : mesclun de chez Favrin, légumes d'été, crackers, poulet fumé maison et fruits du mendiant 14€ La faisselle de chez Chabert, coulis ou sucre 4€ Le duo de fromages de Savoie de chez Romain Guibert 6€ La coupe de glaces et sorbets de chez Renzo 6€ Le mi-cuit au chocolat noir Guayaquil, coulis d'abricot et glace caramel beurre salé 6€ La panna cotta aux fruits rouges, zestes de citron et éclats de dragées 6€ Le dessert du jour 6€ Les douceurs de l'Estrade 10€