



## 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 18h au 06 87 02 64 67

Récupération de 12h à 13h  
du mardi au samedi

Prix nets service compris / chèques refusés

## 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)

La truite façon gravlax,  
fêta fumée par nos soins, poireau vinaigrette au kalamansi  
*ou*  
La terrine de bœuf confit et foie gras de canard,  
pickles et jeunes pousses

### Les Suites (23€ à la carte)

La pêche de la Criée Savoyarde,  
risotto de fregola sarda et courge de saison,  
fumet condimenté à l'ail noir  
*ou*  
Le suprême de volaille fermière,  
trompettes de la mort et déclinaison de carottes,  
sauce albuféra selon Escoffier

### 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 fromage travaillé : l'abondance de la fruitière Chabert,  
poire et beurre truffé

La brioche façon pain perdu,  
toblerone et figue en déclinaison  
*ou*  
Le crémeux chocolat noir, mousse potimarron vanille Bourbon,  
biscuit à l'orange confite et glace séchouan  
*ou*

La compotée de prune, espuma fromage blanc citron,  
glace verveine et shortbread  
*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)

Le chou farci, champignons et escalope de foie gras poêlé,  
bouillon de volaille corsé  
*ou*  
La langoustine marinée à la citronnelle,  
crèmeux au combawa, cigarette croquante yuzu

### Les Suites (31€ à la carte)

Le filet d'omble chevalier des Cévennes,  
beurre blanc à la sauge, légumes de la famille Favrin et salicorne  
*ou*  
La selle d'agneau dans l'esprit d'un tajine,  
coïng, raz el hanout et blé fumé

### Les Fromages ou Desserts (10€ 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 fermière aux trompettes de la mort

ou le filet de poisson du moment,  
frites fraîches ou légumes de saison  
\*\*\*

La coupe de glaces ou sorbets,  
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, 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 de l'Estrade : buns maison, steak du boucher, abon-  
dance, tomate, salade, confit d'oignons et mayonnaise au curry,  
frites fraîches et mesclun - 18€ Le croque jambon blanc, truffe et  
comté, frites fraîches et mesclun - 16€ La salade de l'Estrade :  
mesclun de chez Favrin, ravioles croustillantes au foie gras de  
canard, magret fumé maison, légumes croquants et noix - 16€ La  
faisselle, coulis ou sucre - 5€ Le duo de fromages de Savoie - 7€  
La coupe de glaces et sorbets - 7€ Le mi-cuit au chocolat noir,  
coulis de poire Williams et glace cacahuète - 7€ La crème brûlée  
à la vanille Bourbon, sorbet fruits de la passion - 7€  
Le dessert du jour 7€ Les douceurs de l'Estrade 10€