



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)

Le filet de maquereau cuit à la flamme,
bulots et frisée, mayonnaise de betterave

ou

Les légumes maraîchers confits dans un bouillon de pot au feu,
moëlle et crème de topinambour

Les Suites (23€ à la carte)

La pêche de la Crée Savoyarde « vapeur »,
endive, lard de colonnata et petit épeautre, émulsion parmesan

ou

La joue de bœuf braisée 12h,
pommes de terre bouchon et embeurrée de chou,
jus aux oignons caramélisés

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 vacherin de chez Chabert servi à la cuillère,
huile d'olive citron, condiment et jeunes pousses,
brioche toastée au beurre demi-sel

Le confit de fruits exotiques, espuma noix de coco,
glace chocolat au lait et dacquoise citron vert

ou

Le Mont Blanc revisité ...
mousse aux marrons, marmelade de clémentine,
crèmeux vanille Bourbon, meringue et sorbet orange sanguine

ou

Les ravioles au chocolat noir Valrhona,
sphères au sapin, noix de pécan et sorbet poire Williams

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)

L'opéra de foie gras de canard,
figue et biscuit aux noix, chutney d'oignons

ou

Les ravioles de cèleri, tourteau et gambas,
avocat et condiment pomelo

Les Suites (31€ à la carte)

Les noix de Saint Jacques caramélisées au cidre,
risotto de chou-fleur et pomme de terre,
crème de laitue et condiment tamarin

ou

Le lièvre à la royale à déguster à la cuillère,
mousseline de panais, crumble de marron et truffe melanosporum

ou

La tourte de volaille de Bresse et foie gras,
mousseline de panais, crumble de marron et truffe melanosporum,
jus aux cranberries (cuisson 20 min)

Les Fromages ou Desserts (10€ à la carte)

Au choix

Menu Enfant 13€

Jusqu'à 10 ans

Sirap à l'eau

Les ravioles au fromage et aux herbes
de la Mère Maury, crème et ciboulette

ou

Les croquettes de volaille
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, abondance, tomate, salade, confit d'oignons et mayonnaise au curry, frites fraîches et mesclun - 18€
Le velouté de courge, crème de topinambour et œuf poché - 13€
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€