David COCHEREAU, chef de cuisine ,
Anthony SANSREFUS, Responsable restauration,
et leurs équipes vous accueillent tous les jours
de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00.

Demi pension : entrée/plat/dessert au choix à la carte , dans le menu du jour ou le menu savoyard (supplément applicable selon le choix)

LES ENTREES

Velouté du moment	7€
Entrée du jour	8€
Gaspacho de tomates et mozzarella Buffala	8€
6 Escargots de Magland au beurre persillé	8€
Aumonières de chèvre chaud au miel	8€
Salade de magret fumé maison et pépites de foie gras (petite / grande)	8€/12€
Supplément demi pension pour la grande taille	4€
Ravioles de foie gras et pépites poêlées, crème de champignon à la truffe (petite /grande)	9€/14€
Supplément demi pension	3€/6€
Carpaccio de Saint Jacques et saumon fumé au grain de caviar et crème tzatziki	12€
Supplément demi pension	5€

Prix nets - service compris 15%

LES POISSONS ET VIANDES

Poisson du jour	15€
Filet de Fera, tombée d'épinards et beurre blanc de Seyssel	18€
Filet de Saint Pierre, mini légumes primeurs et crème de « arënkha »	20€
Supplément demi pension	10€
Assiette de légumes croquants	14€
Diot fumé, crozets « façon risotto » et sauce aux 4 fromages	12€
Suprême de volaille rôti aux écrevisses, purée de charlotte	15€
Viande du jour	15€
Râble de lapin, duo de carottes et jus à la sauge	16€
Supplément demi pension	5€
Côte de veau aux asperges et sauce aux morilles	22€
Supplément demi pension	8€
Pièce de Boeuf « Black Angus », pommes de terre « ana » et sauce foie gras	24€
Supplément demi pension	10€

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans inclus) **10,50€**
Poisson, volaille ou boeuf, garniture et dessert

Prix nets - service compris 15%

LES SPECIALITES LOCALES

Assiette de fromages montagnarde	8€
Tartiflette savoyarde, gratinée au Reblochon	14€
Le Mont d'Or 480gr au four, servi avec charcuterie, pommes de terre et salade verte	16€
Supplément demi pension	4€
Fondue complète, pommes de terre, charcuterie Pour 2 personnes minimum	30€

LES DESSERTS

Les desserts sont à commander en début de repas.

Dessert du jour	7€
Parfait glacé au Génépi	7€
Parfait glacé à la menthe, chocolat chaud	7€
Faisselle et compotée de myrtilles	7€
Assiette de fruits frais	8€
Supplément demi pension	2€
Mille feuille Mascarpone et Fraise	9€
Supplément demi pension	3€
Coupe de fruits rouges	10€
Supplément demi pension	4€
Moelleux au chocolat façon Viennois, coeur coulant du Venezuela	10€
Supplément demi pension	4€

Prix nets - service compris 15%

LES FORFAITS ET MENUS

FORFAIT LUNCH 16,50 €
Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dans le menu du jour

FORFAIT LUNCH & SPA 22,50€
Une entrée et un plat ou un plat et un dessert dans le menu du jour
Accès jacuzzi, sauna et hammam inclus (prêt de serviettes)

MENU CARTE BLANCHE 55,50€
Laissez vous guider par le chef...
Deux entrées, deux plats et un dessert

Menu Typique Savoyard
28€

Gaspacho de tomates et Mozzarella Buffala
Ou
6 escargots de Magland au beurre persillé
***
Filet de Fera, tombée d'épinards et beurre Blanc de Seyssel
Ou
Diot fumé, crozets crémeux « façon Risotto »
Et sauce aux 4 fromages
***
Faisselle et compotée de Myrtilles
Ou
Parfait glacé au Génépi

Origine des viandes : Union Européenne
Prix nets - service compris 15%