

Menu 'Petit Plaisir' 25.00

Salade de saumon mariné à la fleur de gros sel
ou

*Crème de potiron au lait d'amande,
copeaux de Parmesan*

—————
Pavé de rumsteck, sauce au vin rouge
ou

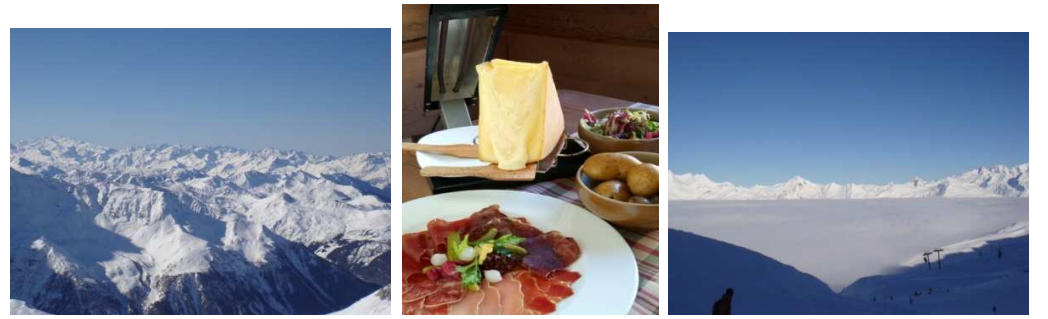
Filet de loup portion cuit sur sa peau

—————
Dame blanche

(Glace à la vanille, meringue, chantilly et sauce au chocolat)

ou

Pomme au four, glace vanille



Menu du Mont Blanc

25.00

Raclette

*(Assiette de charcuterie accompagnée de son
fromage, pommes de terre Charlotte
en robe des champs, salade)*

—————
Pomme au four, glace vanille

ou

Dame blanche

(Glace à la vanille, meringue, chantilly et sauce au chocolat)

Le Menu 'Découverte'

*Menu surprise composé pour l'ensemble des convives
aux soins du chef et en fonction du marché* 41.00

Avec mariage des vins 53.00

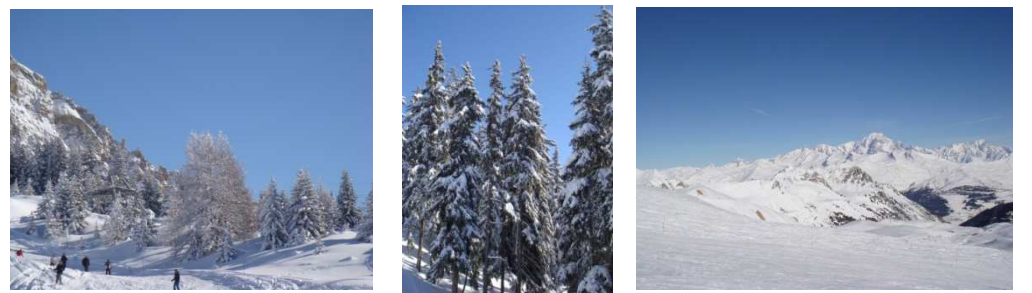
Deux mises en bouche

Une entrée

Un poisson

Une viande

Sélection de desserts



Menu de l'Aiguille Rouge

32.00

*Salade de chèvre chaud, mikados de pomme Granny,
vinaigrette à la française*

ou

Soupe à l'oignon, pain gratiné

ou

Croûte au fromage

—————
Fondue savoyarde

ou

Tartiflette et sa salade verte

ou

Jambonneau rôti au miel

—————
Tarte myrtilles et son sorbet

ou

Nougat glacé maison au miel des montagnes



Le Menu du Marché

*Menu surprise composé pour l'ensemble des convives
aux soins du chef et en fonction du marché* 30.00

Avec mariage des vins 41.00

Deux mises en bouche

Une entrée

Un poisson ou une viande

La sélection du pâtissier

La Carte

Les entrées

- Pain à la tomate, anchois de l'Escala* 10.50
Pain à la tomate, jambon ibérique 13.25
Mesclun de salade composé de sept variétés 5.50
Salade périgourdine et son foie gras chaud 16.90
Crème de potiron et son œuf poché, jambon ibérique et copeaux de Parmesan 11.50
Noix de Saint-Jacques sur un carpaccio de betterave rouge et son « espuma » 16.80
Terrine de foie gras de canard maison, granité de potiron, toast de pain de « Pagès » 15.50

Riz et pâtes fraîches

- Risotto au Parmesan* 10.00
Risotto aux légumes, jambon ibérique 14.50
Tagliatelles fraîches au pistou 9.00
Lasagnes de saucisse noire au coulis de poivrons rouges 11.20

Les poissons

- Turbot aux écorces d'orange et clous de girofle* 24.00
Corbeau de mer rôti sur sa peau, sauce Grand Veneur, pommes de terre confites 21.50
Lotte en aioli sur une purée à l'huile d'olive 23.50
Dos de merlu des côtes, jus court des terres, confit d'oignons 19.00

Les viandes

- Filet bœuf de façon Rossini* 24.90
Filet de bœuf à la bière de Garde 22.50
Quasi de veau de veau aux morilles 19.50
Pigeonneau aux raisins de Corinthe et au Moscatel 22.00

Les fromages

- Sélection de fromages de Savoie et de France* 10.00
Sélection de Manchegos 10.00
Galette de pommes de terre au Reblochon et au cumin gratinée au four 10.00

Les Desserts

(Nous vous remercions de bien vouloir passer la commande de vos desserts en début de repas)

- Coeur au chocolat façon La Plaça, sorbet orange* 7.50
Tarte aux noix, glace praliné, coulis caramel 8.50
Assortiments de trois sorbets maison au choix parmi :
Pain d'épices, orange, ananas, marron, cannelle ou praliné 7.00
Crème catalane à la cardamome, madeleine 6.85
Tarte aux myrtilles 7.00
Nougat glacé au miel 7.85
Pomme au four et sa glace vanille 6.85