

Menú 'Petit Plaisir' 25.00

Crema de calabaza con leche de almendra
y virutas de Parmesano
o
Ensalada verde con salmón marinado a la sal gorda

Filete de lubina asado sobre su piel
o
Centro de rumsteck a la brasa con salsa de vino tinto

Manzana al horno, helado de vainilla
o
Dama blanca
(Helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate)



Menú del Mont Blanc

25.00

Raclette
(Plato de embutidos, queso « Raclette », patatas
« Charlotte » y ensalada)

Manzana al horno, helado de vainilla
o
Dama blanca
(Helado de vainilla, merengue, nata y salsa de chocolate)

El Menú 'Découverte'

Menú degustación sorpresa para todos los comensales
compuesto de cuatro platos
a elección del chef e inspirados por el mercado 41.00

Con una copa de vino en maridaje 53.00

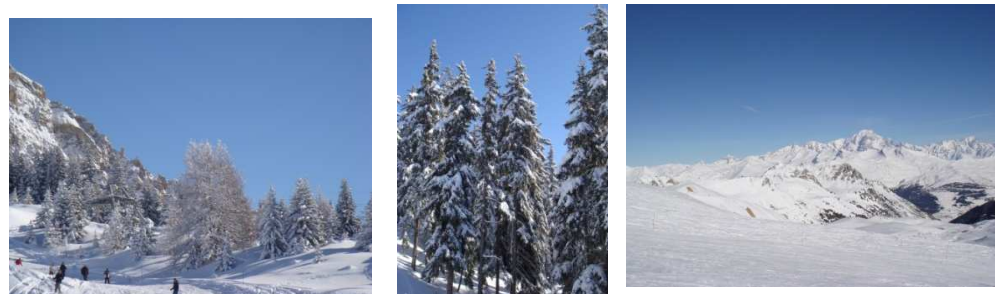
Dos mini entrantes

Un entrante

Un pescado

Una carne

Selección de postres



Menu de l'Aiguille Rouge

32.00

Ensalada verde con queso de cabra fundido, manzana
Granny,
Vinagreta a la francesa

o
Sopa de cebolla con pan gratinado

o
Rebanada de pan con quesos fundidos y ensalada verde

o
La "Fondue savoyarde" (fondue de quesos
Emmental, Beaufort y Comté)

o
La "Tartiflette" (Gratinado de patatas, trocitos
de beicon, cebolla y queso Reblochon) con
su ensalada verde

o
Codillo asado a la miel del monte

o
Tarta de arándanos servida con un sorbete

o
Nougat (turrón) helado casero a la miel del monte



El Menú del Mercado

Menú sorpresa para todos los comensales compuesto
de tres platos
a elección del chef e inspirados por el mercado 30.00

Con una copa de vino en maridaje 41.00

Dos mini entrantes

Un entrante

Un pescado o una carne

La selección del pastelero

La Carta

Para empezar

- Pan con tomate y anchoas de "La Escala" 10.50*
Pan con tomate y jamón ibérico Pata Real 13.25
'Mesclun' de ensalada verde 5.50
*Ensalada "périgourdine" (cuscurreones, trocitos de beicon, molleja, magret de pato ahumado),
servida con foie gras caliente y vinagreta de trufas 16.90*
Crema de calabaza, huevo escalfado, virutas de jamón ibérico y Parmesano 11.50
Vieiras sobre un carpaccio de remolacha servidas con su espuma 16.80
Terrina de foie gras de pato casero con granizado de calabaza y tostada de pan de "Pagès" 15.50

Pasta y arroces

- Risotto al Parmesano 10.00*
Risotto de verduras con jamón ibérico 14.50
Tallarines frescos al pesto 9.00
Lasaña de butifarra negra, salsa de pimientos rojos 11.20

Los pescados

- Rodaballo preparado con cáscara de naranja y clavos 24.00*
Corvina asada sobre su piel, salsa façon Grand Veneur (vino tinto con enebro), patatas confitadas 21.50
Rape guisado con aioli sobre un puré de patatas con aceite de oliva 23.50
Merluza de costa servida con una compota de cebolla y una salsa de ternera 19.00

Las carnes

- Filete de buey Rossini (con foie gras caliente) 24.90*
Filet de buey guisado con cerveza de selección 22.50
Centro de ternera lechal asada con cagarrias 19.50
Pichón preparado con pasas y Moscatel 22.00

Los quesos

- Selección de quesos de La Saboya y de Francia 10.00*
Selección de Manchegos 10.00
Patata confitada con queso "Reblochon" fundido y comino, gratinada al horno 10.00

Los postres

(Les rogamus pidan el postre antes de empezar la comida)

- Corazón de chocolate façon La Plaça con sorbete de naranja 7.50*
Tarta de nueces servida con un helado praliné y salsa caramel 8.50
*Selección de tres helados o sorbetes entre:
naranja, piña, castaña, praliné o alajú 7.00*
Crema catalana al cardamomo con una magdalena 6.85
Tarta de arándanos 7.00
"Nougat" (turrón) helado casero a la miel 7.85
Manzana al horno y su helado de vainilla 6.85