39 €

Seulement sur réservation

Spécialités Savoyardes

RACLETTE

(minimum 2 personnes) sur commande auprès de la Réception

Assortiment de fromages
Pommes de terre
Assiette de charcuterie
Salade & condiments

Dessert du jour

* * *

FONDUE

(minimum 2 personnes) sur commande auprès de la Réception

Assiette de charcuterie
Croûtons de pain
Salade & condiments

Dessert du jour

MERCI DE LAISSER VOTRE AVIS

Plats à la Carte

FISH & CHIPS — 22 €

Accompagné de frites, sauce tartare citronnée faite maison échalottes & cornichons

* * *

BURGER SAVOYARD — 26 €

Röstis de pomme de terre, Tomme de tarentaise, steak haché (180g min), oignons confits, salade & sauce du chef accompagné de frites

* * *

PLAT DU JOUR — 24 €

ENTREE + PLATS — 30 €

PLAT + DESSERT — 30 €

* * *

DESSERT DU JOUR — 7 €

39 €

Only on reservation

Savoyard specialities

RACLETTE

(minimum 2 people) available to order at Reception

Cheese assortment
Potatoes
Charcuterie platter
Salad & condiments

Dessert of the day

* * *

FONDUE

(minimum 2 people) available to order at Reception

Charcuterie platter
Bread croutons
Salad & condiments

Dessert of the day

IF YOU LIKE IT, LEAVE A REVIEW

À la carte dishes

FISH & CHIPS — 22 €

Accompanied by fries, homemade lemony tartar sauce with shallots & pickles

* * *

SAVOYARD BURGER — 26 €

Potato rösti, Tomme de Tarentaise cheese, ground steak (minimum 180g), confit onions, salad & chef's sauce accompanied by fries

* * *

DISH OF THE DAY — 24 €

STARTER + MAIN COURSE — 30 €

MAIN COURSE+ DESSERT — 30 €

* * *

DESSERT OF THE DAY — 7 €

L'AIGUILLE PERCÉE

MENUS DE LA SEMAINE

SAMEDI

Entrées

· Velouté de pommes de terre & poireaux

· Vol-au-vent de la mer & salade de jeunes pousses

Plats

· Joue de bœuf façon bourguignonne

· Gambas grillées & tagliatelles de légumes (carottes, courgettes)

· Parmentier de patates douces & lentilles

Dessert

Tarte normande

DIMANCHE

Entrées

· Velouté de châtaigne et éclat de lard croustillant (ou sans pour les végé)

· Tatin d'endives et bleu de Alons

Plats

· Picatta de veau au bleu de Savoie, penné

· Lasagnes de saumon et épinard

· Lasagne chèvre épinard

Dessert

Tarte citron meringuée

LUNDI

Entrées

· Soupe à l'oignon gratinée

· Œuf florentine & noix

Plats

· Filet mignon de porc et légumes façon thaï (carotte, chou blanc, champignon noir)

· Pavé de cabillaud sauce chorizo, riz pilaf

· Parmentier de lentilles vertes et panais, jus de légumes corsé

Dessert

Cheese cake, coulis de fruits rouges

MARDI

Entrées

· Velouté de légumes oubliés (pdt, topinambours et panais)

· Tombée de pleurotes & crème d'ail

Plats

· Osso bucco & linguine

· Risotto de la mer (st jacques, gambas et palourdes)

· Risotto crémeux aux potimarrons & champignons de paris

Dessert

Tarte tatin, crème fraiche

Entrée + Plat = 30€
Plat + Dessert = 30 €

39€

Votre texte de paragraphe

MERCREDI

Entrées

· Crème de courge butternut & pommes de terre

· Tourte savoyarde

Plats

· Cuisse de poulet rôti au citron confit, pommes sautées

· Aïoli de lotte, légumes oublié (carottes, topinambours, panais)

· Cassolette de champignons, purée de carottes et oignons confits

Dessert

Tarte aux myrtilles

JEUDI

Entrées

· Bisque de poissons

· Salade césar avec ou sans poulet

Plats

· Tatin d'agneau, aubergines et tomates confites, salade

· Filet de dorade sauce matelote, pommes vapeur

· Polenta crémeuse, légumes d'hiver rôtis (butternut, cèpes) & beurre aux herbes

Dessert

Crème brûlée

VENDREDI

Entrées

· Velouté de châtaigne & céleris

· Salade de chèvre chaud & lardons

Plats

· Magret de canard à l'orange & miel, pommes sarladaises

· Pavé de saumon beurre blanc, purée vitelotte & endives braisées

· Cocotte de légumes d'hiver (fenouil, courge, haricot coco) au vin rouge & tofu mariné

Dessert

Charlotte aux fruits rouges

BOISSONS

Entrées

· Bisque de poissons

· Salade césar avec ou sans poulet

Plats

· Tatin d'agneau, aubergines et tomates confites, salade

· Filet de dorade sauce matelote, pommes vapeur

· Polenta crémeuse, légumes d'hiver rôtis (butternut, cèpes) & beurre aux herbes

Dessert

Crème brûlée

L'AIGUILLE PERCÉE

WEELKY MENU

Starter + Main Course = 30€
Main Course + Dessert = 30 €

39€

SATURDAY

Starters

- Potato & leek velouté
- Seafood vol-au-vent & mixed greens salad

Main Courses

- Beef cheek bourguignon-style
- Grilled king prawns & vegetable tagliatelles (carrots, zucchinis)
- Sweet potato & lentil parmentier

Dessert

Norman tart

SUNDAY

Starters

- Chestnut velouté with crispy bacon shards (or vegetarian version without bacon)
- Endive & blue cheese Tatin

Main Courses

- Veal Piccata with Savoie blue cheese, penne
- Salmon & spinach lasagna
- Goat cheese & spinach lasagna

Dessert

Lemon meringue tart

MONDAY

Starters

- Gratinated onion soup
- Florentine egg & walnuts

Main Courses

- Pork tenderloin fillet with Thai-style vegetables (carrots, white cabbage, black mushroom)
- Cod fillet with chorizo sauce, pilaf rice
- Green lentil and parsnip parmentier, rich vegetable juice

Dessert

Cheesecake with red fruit coulis

TUESDAY

Starters

- Forgotten vegetables velouté (potatoes, topinambours, and parsnips)
- Pleurotus mushrooms with garlic cream

Main Courses

- Osso buco & linguine
- Seafood risotto (scallops, prawns, and clams)
- Creamy pumpkin & Paris mushroom risotto

Dessert

Tarte Tatin with crème fraîche

WEDNESDAY

Starters

- Butternut squash & potato cream
- Savoyard pie

Main Courses

- Roasted chicken thigh with preserved lemon, sautéed potatoes
- Monkfish aïoli with forgotten vegetables (carrots, topinambours, parsnips)
- Mushroom cassolette, carrot purée, and caramelized onions

Dessert

Blueberry tart

THURSDAY

Starters

- Fish bisque
- Caesar salad with or without chicken

Main Courses

- Lamb Tatin, eggplants and sun-dried tomatoes, with salad
- Sea bream fillet with matelote sauce, steamed potatoes
- Creamy polenta, roasted winter vegetables (butternut squash, cèpes mushrooms), & herb butter

Dessert

Crème brûlée

FRIDAY

Starters

- Chestnut & celery velouté
- Warm goat cheese & bacon salad

Main Courses

- Duck breast with orange & honey, Sarladaise potatoes
- Salmon fillet with beurre blanc, Vitelotte purée & braised endives
- Winter vegetable cocotte (fennel, squash, coconut bean) with red wine & marinated tofu

Dessert

Red fruit Charlotte

DRINKS

Starters

- Fish bisque
- Caesar salad with or without chicken

Main Courses

- Lamb Tatin, eggplants and sun-dried tomatoes, with salad
- Sea bream fillet with matelote sauce, steamed potatoes
- Creamy polenta, roasted winter vegetables (butternut squash, cèpes mushrooms), & herb butter

Dessert

Crème brûlée