

Carte
DE LA TABLE DU
DARIA



Carte

ENTRÉES STARTERS

La traditionnelle soupe à l'oignon, toast gratiné * *	16,00€	Suppléments DP
Traditional French onion soup with toast		
Saumon gravlax aux agrumes et épices, crème acidulée aux herbes fraîches *	19,00€	
Citrus and spiced salmon gravlax, sour cream with fresh herbs		
Œuf poché, crème de champignons, huile de truffe et croûtons * *	16,00€	
Poached egg, mushroom cream sauce, truffle oil and croutons		
Foie gras de canard, gelée de pomme Granny Smith, brioche dorée *	26,00€	+10€
Duck foie gras, Granny Smith apple jelly, toasted brioche		

* végétarien / vegetarian
* sans porc / pork free

Carte

PLATS MAIN COURSES

		Suppléments DP
Filet de bar, risotto, petits légumes et bisque de homard *	29,00€	
Sea bass fillet, risotto, baby vegetables and lobster bisque		
Côtes de cochon fermière, mousseline de pommes de terre, déclinaison de légumes, sauce miel et moutarde à l'ancienne	35,00€	+5€
Free-range farm pig ribs, mousseline potatoes, selection of vegetables, honey and wholegrain mustard sauce		
Côte de bœuf Charolaise maturée à partager pour 2 personnes * (1kg à 1,3 kg) et son beurre maison à la truffe, accompagnements au choix :	130,00€	+50€
-mousseline de pommes de terre truffée		
-déclinaison de légumes		
-frites fraîches		
Prime rib of matured and Charolais beef to share and homemade truffle butter, choice of side :		
-truffled mousseline potatoes		
-selection of vegetables		
-fresh French fries		
Risotto aux morilles, fèves, émulsion parmesan, jeunes pousses * *	25,00€	
Morel mushroom and broad beans risotto, parmesan emulsion and young shoots		
Risotto de coquillettes et jambon dans sa meule d'Abondance	30,00€	
Pasta and ham risotto in Abondance cheese wheel		

* végétarien / vegetarian

* sans porc / pork free



Carte

TOUT SCHUSS CÔTÉ MONTAGNE MOUNTAIN STYLE

Suppléments
DP

La Boîte Chaude * *

Hot Cheese Box

26,00€

Fondue aux quatre fromages

Four-cheese fondue

30,00€ / personnes

minimum 2 personnes

Fondue aux quatre fromages aux cèpes

Four-cheese fondue with porcini mushrooms

35,00€ / personnes

minimum 2 personnes

+5€

Fondue aux quatre fromages à la truffe

Four-cheese fondue with truffle

40,00€ / personnes

minimum 2 personnes

+10€

Toutes nos fondues sont accompagnées de charcuterie, pommes de terre grenaille et salade verte

All our fondues are served with charcuterie, baby potatoes and salad

* végétarien / vegetarian

* sans porc / pork free

Prix nets, taxes et service inclus / Net prices including service and VAT

Les cartes des allergènes sont à disposition sur demande. N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos équipes. /
Allergen information cards are available on request. Please consult our staff for further details

DESSERTS

DESSERTS

L'incontournable tarte à la myrtille 15,00€

The must-try blueberry tart

Mont Blanc du Daria I Nor * * 15,00€

à la crème de myrtilles, marrons et meringue

Daria I Nor's Mont Blanc

blueberry cream, chestnuts and meringue

Autour de la noisette * * 16,00€

Crèmeux noisette, praliné noisette, biscuits et gel café

Hazelnut Creation

Hazelnut cream, hazelnut praline, biscuits and coffee gel

Autour du chocolat * * 16,00€

Crèmeux chocolat au lait et ganache noire, sablé breton et crumble terre végétale chocolat, glace chocolat

Chocolate Creation

Milk chocolate cream and dark chocolate ganache, Breton shortbread and chocolate crumble, chocolate ice cream

ET POUR FINIR... TO CONCLUDE...

COGNAC, ARMAGNAC & CALVADOS 4CL

Hennessy XO	42€
Courvoisier XO	39€
Hennessy Very Spécial	18€
Calvados Christian Drouin VSOP	18€
Darroze 12 ans	16€
Armagnac Jeanneau 12 ans	12€

Liqueurs des Pères Chartreux

Chartreuse liqueur VEP 2020	42€
Chartreuse Verte/Jaune VEP	24€
Chartreuse liqueur du 9ème centenaire	18€
Chartreuse Jaune Meilleurs Ouvriers de France	16€
Chartreuse Jaune ou Verte	14€
Chartreuse liqueur d'Élixir	24€
Génépi des Pères Chartreux	14€

La tisane qui apaise, le shooter qui réchauffe 15€

Une tisane Pères Chartreuse + un shooter de Chartreuse jaune ou verte
Tisanes : Spacinement, Refectoire, Oeuvres Communes, Dessert Cartusien, Angelus du soir

* végétarien / vegetarian
* sans porc / pork free