

Les délices du Chef

PLANCHES À PARTAGER

Fromages de Savoie, charcuteries de la Maison Rullier ou mixte

Pour 2 personnes : 21 € | 3 personnes : 27 € | 4 personnes : 35 €

ENTRÉES

Salade fraîche des alpages 15 €

Mesclun, tomme de Savoie en copeaux, noix, pommes, jambon cru fumé, vinaigrette de myrtille et miel de montagne

Velouté glacé de courgettes et menthe 11 €

Servi avec une chantilly salée au chèvre frais

Œuf parfait et mousseline de petits pois 14 €

Œuf bio, mousseline de petits pois, tuile croustillante de fromage savoyard, touche d'herbes fraîches

Tartare de truite du Rhône 16 €

Marinade citronnée, aneth et concombre croquant

DESSERTS

Assiette de fromages affinés 11 €

Tarte aux myrtilles sauvages 9 €

Avec une boule de glace

Crème brûlée vanille 9 €

MENU ENFANT

Mini fish & chips ou Pâtes au jambon 15 €

+ Boisson au choix

+ Boule de glace artisanale

PLATS

Fondue moitié-moitié 23 €

Servie avec de la salade verte

+ Supplément assiette de charcuterie +7€

Filet de truite grillé aux herbes sauvages 19 €

Accompagné de légumes estivaux et gâteau de polenta au Beaufort

Faux-filet (220g) 29 €

Confit d'oignons, gratin de crozet de sarrazin de la Maison Rullier

Poêlée végétarienne d'été 17 €

Mélange de légumes, quinoa, graines torréfiées, fromage frais de brebis

GLACES - LE DÔME DES GLACIERS

Coupes arrosées - Alcool servi à coté 9 €

- Colonel : sorbet citron et vodka Belvédère

- Rubis : sorbet framboise et eau de vie framboise Miclo

Glaces et sorbets artisanaux de Bourg Saint Maurice 3.5 €

Parfums : Vanille de Madagascar, Chocolat Valrhona, Pistache, Café,

Fraise, Framboise, Citron, Myrtille sauvage, Pêche de vigne

la boule

Friendly Kitchen's menu

TO SHARE (OR NOT)

Local cheese or charcuterie board from Maison Rullier or mixed

For 2 persons : 21 € | 3 persons : 27 € | 4 persons : 35 €

STARTERS

Alpine salad 15 €

Mesclun greens, shaved Savoy tomme, walnuts, apples, smoked cured ham, vinaigrette with blueberry vinegar and honey

Chilled courgette and mint velouté 11 €

Served with a goat's cheese chantilly cream

Perfect egg with pea mousseline 14 €

Organic egg, pea mousseline, crispy Savoyard cheese tuile, touch of fresh herbs

Trout tartar 16 €

Lemony marinade, dill and crunchy cucumber

DESSERTS

Selection of 3 cured cheeses 11 €

Wild blueberry tart 9 €

With a scoop of artisanal ice cream

Crème brûlée vanilla 9 €

KIDS MENU

Mini fish & crisps or Pasta & ham 15 €

+ Beverage of choice

+ Artisanal ice cream scoop

MAINS

Half and half fondue 23 €

Mix of cheeses, served with green salad

+ Extra charcuterie plate +7€

Grilled trout fillet with wild herbs 19 €

Served with summer vegetables and a Beaufort cheese polenta cake

Sirloin steak (220g) 29 €

Caramelized onion confit, buckwheat crozet gratin from Maison Rullier

Vegetarian summer stir-fry 17 €

Mixed vegetables, quinoa, roasted seeds, fresh sheep's cheese

ICE CREAMS FROM DÔME DES GLACIERS

Tipsy sorbet - Spirit served on the side 9 €

- Colonel: lemon sorbet and Belvédère vodka

- Rubis : raspberry sorbet and Miclo raspberry brandy

Artisanal ice creams & sorbets 3.5 €

Flavours: Madagascar Vanilla, Valrhona Chocolate, Pistachio, Coffee,

Strawberry, Raspberry, Lemon, Blueberry, Peach

per scoop

Net prices, service included.