

# LA TABLE

---

Cuisine raffinée et inventive  
*Refined and inventive cuisine*

---



# ENTREES STARTERS

## LE TATAKI •

23€

Tataki de thon aux sésames, nouilles soba, tuile à l'encre de seiche  
*Tuna tataki with sesame seeds, soba noodles, squid ink tile*



## LES TOMATES •

18€

Tomates multicolores au pesto de roquette, mozzarella di bufala,  
chips de pain grillé aux céréales

*Multicolored tomatoes with arugula pesto, mozzarella di bufala,  
cereal toast chips*



## LE GASPACHO DU JOUR •

14€

*Gaspacho of the day*

*voir les allergènes du menu du jour  
see the allergens on the daily menu*

## LE MAGRET •

19€

Magret de canard séché au foie gras cuit au poivre de Kampot, pastèque rôtie  
au caramel de porto

*Dried duck breast with foie gras cooked with Kampot pepper,  
watermelon roasted with caramel of porto*



# PLATS MAIN COURSES

<b>LE POKE BOWL AU SAUMON •</b> Riz, saumon, avocat, concombre, mangue, radis, grenade, coriandre, wakamé, sésame <i>Rice, salmon, avocado, cucumber, mango, radish, pomegranate, coriander, wakame, sesame seeds</i> 	26€
version végétarienne disponible <i>vegetarian version available</i>	20€
<b>LA SALADE CAESAR •</b> Salade romaine, aiguillettes de poulet pané, œuf BIO basse température, parmesan, tomates fraîches et séchées, croûtons à l'ail <i>Romaine salad, breaded chicken strips, organic low temperature egg, parmesan, fresh and dried tomatoes, garlic croutons</i> 	23€
version végétarienne avec feta disponible <i>vegetarian version available with feta cheese</i>	19€
<b>LE TURBOT •</b> Filet rôti au combava, spaghetti de courgettes à la coriandre, déclinaison autour de la betterave <i>Roasted turbot fillet with combava, zucchini spaghetti with coriander, variation around beets</i> 	34€
<b>LE BOEUF (2 PERS) (2 PEOPLE) •</b> Tomahawk mûré sauce chimichurri, frites fraîches et piments de padron frits <i>Matured tomahawk beef with chimichurri sauce, fresh french fries and fried padron peppers</i>	98€
<b>LA VOLAILLE •</b> Cuite en basse température, en crispy d'oignons, espuma de maïs, cylindre de petits pois, gel de betterave <i>Poultry cooked at low temperature, onion crispy, corn espuma, pea cylinder, beetroot gel</i> 	32€



# SPECIALITES SPECIALTIES

UNIQUEMENT SUR RESERVATION  
RESERVATION ONLY

## BOITE CHAUDE DE SAVOIE •

25€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade verte

*Cheese specialty served with potatoes, delicatessen from Savoie, salad*



## FONDUE SAVOYARDE •

26€/Pers.

(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servie avec salade verte *served with salad*  
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP



## RACLETTE SAVOYARDE •

30€/Pers.

(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP

Servie avec charcuterie savoyarde,  
pommes de terre et salade verte

*With raw milk from Savoy IGP  
served with Savoyard delicatessen, potatoes and salad*



## SUPPLEMENT CHARCUTERIE •

12€

*Additional delicatessen*



# POUR LES ENFANTS CHILDREN'S CORNER

Jusqu'à 11 ans  
Up to 11 years old

## MENU

18€

### PLAT DU JOUR •

*Dish of the day*

OU OR

### STEACK HACHE •

Servi avec frites, légumes ou pâtes  
*Served with french fries, vegetables or pasta*

OU OR

### AIGUILLETES DE POULET PANE •

Servies avec frites, légumes ou pâtes  
*Chicken nuggets served with french fries,  
vegetables or pasta*

### DESSERT DU JOUR *Dessert of the day* •

OU OR

### COMPOTE DE POMMES *Apple compot* •

OU OR

### 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX •

Vanille, fraise, chocolat, framboise, citron,  
mangue-passion  
*Ice cream (2 scoops - flavours: vanilla, strawberry,  
chocolate, raspberry, lemon, mango-passion fruit)*

### SIROP A L'EAU *Water with syrup* •

OU OR

### DIABOLO *Lemonade with syrup* •



# DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR • (selon disponibilité) <i>Dessert of the day (subject to availability)</i>	12€
LE FINGER CHOCOLAT & CARMEL • Craquant pralin, mousse aux 2 chocolats, glaçage choco-noisettes, sauce caramel <i>Crunchy praline, 2 chocolate mousse, chocolate-hazelnut glaze, caramel sauce</i>	14€
LA PAVLOVA • Crème montée à la vanille bourbon de Madagascar, abricots rôtis au romarin <i>Madagascan bourbon vanilla whipped cream, roasted apricots with rosemary</i>	13€
LE CAFE OU THE GOURMAND • <i>Gourmet coffee or tea</i>	12€



## LISTE DES ALLERGENES

*List of allergens*



Nous rappelons à notre aimable clientèle que l'hôtel reste tributaire des arrivages quotidiens de ses fournisseurs. Ce menu peut donc être modifié à tout moment.

*We would like to remind our dear customers that the hotel is still dependent on daily deliveries from its suppliers. As a result, this menu can be changed at any time.*

