

HB | LE RESTAURANT

Menu Adulte
Adult Menu

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + DISH + DESSERT

42€

Menu Enfant -12ans
Children's menu -12yo

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
STARTER + DISH + DESSERT

20€

Prix nets et TVA incluse • Prices quoted are net and include VAT

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de vous rapprocher du maître d'hôtel.
Our dishes may contain allergens. If in doubt please speak to our Maître d'hôtel.

Entrées

Suggestion du jour

Selon arrivages du moment

15€

Tomate de Région

Mozzarella buratta crémeuse, huile d'olive fruitée mûre Munoz

16€

Salade de chèvre chaud des Aravis

Mesclun de jeunes pousses, croustillants au chèvre et miel de Montagne

16€

Saumon fumé maison

Pickles au vinaigre de framboises, crème aigrelette

17€

Melon Jambon

Revisité à notre façon, chiffonnade Maxence Baud

17€

Foie gras

Pain d'épices maison, chutney fraise piment d'Espelette

21€

Demi-pension ou menu, supplément 5€

Terre et Mer

Suggestion du jour

Selon arrivages du moment

21€

Volaille de Bresse

En croûte de noisette, mousseline de pomme terre au beurre de ferme

21€

Filet de canette des Dombes

Sauce aigre douce aux myrtilles sauvages, petit pois en tous ses états

23€

Filet de bar des côtes Françaises

Riz pilaf, courgettes de couleurs sautées, sauce beurre blanc, huile citron italienne

23€

Boîte chaude du Val d'Arly

Pommes de terre vapeur, sélection de charcuteries, salade de jeunes pousses

23€

Ombre Chevalier

Aux amandes torréfiées, asperges rôties, crème d'asperges au citron vert

24€

Gambas à la plancha

Linguine à la bisque, tomates cerises confites au serpolet

32€

Demi-pension ou menu, supplément 8€

Filet de boeuf Charolais

Façon Rossini, jus corsé périgourdin à la truffe noire, gratin savoyard, truffe d'été

39€

Demi-pension ou menu, supplément 12€

Fromages

Demi-pension ou menu en supplément

Fromage blanc « velours »

Au coulis de myrtilles sauvages

8€

Chariot de fromages

De Savoie et d'ailleurs

12€



Desserts

Profiterole Craquelin

Coeur crémeux framboise, sauce chocolat chaude

9€

Incontournable Ile flottante

Compotée de fraises, vanille Bio de Madagascar

9€

Tarte Tatin du Chef

Pommes de Savoie, glace crème double de gruyère aux éclats de meringue

9€

Moelleux chocolat Valrhona

Sauce gourmande au praliné, glace banane flambée, barquette lisse tuile badiane

9€

Salade de fruits frais

Dans un bouillon aux fruits rouges, sorbet à votre convenance

9€

Dessert du jour

Selon les envies de Christophe notre chef pâtissier

9€

Menu Enfant

Entrées

Assiette de saumon fumé maison

ou Assiette de charcuterie

ou Wrap jambon blanc au fromage frais

ou Feuilleté jambon et fromage des Aravis

Plats

Steak haché façon bouchère du Limousin

ou Suprême de volaille de Bresse

ou Poisson selon arrivage

ou Poulet de Bresse pané

ou Croque-Monsieur au comté

ou Cordon bleu du Coeur

Accompagnés d'une garniture au choix

Riz blanc basmati, pâtes, purée de pomme de terre,
frites maison, salade mesclun, haricots verts

Pâtes du Moment

Au beurre, sauce carbonara, napolitaine ou bolognaise

Desserts

Yaourt de Savoie au choix

ou Fruit au choix

ou Une boule de glace chantilly

ou Une crêpe au chocolat et chantilly

ou Dessert du moment

Sunset BBQ

UNIQUEMENT LE MARDI SOIR

38€

Entrées de salades bar

5 crudités

5 salades préparées du moment

Sauce mayonnaise, pistou, vinaigrette, cocktail, BBQ maison

BBQ

Haut de cuisse de Bresse marinée au citron serpolet

Pluma Ibérique « marinade de la mère Christina »

Filet de maquereau au basilic

Brochette de boeuf terriyaki Mondeuse

Filet de truite au poivre timut

Buffet d'accompagnements chauds

Pommes de terre en robe des champs

Pommes de terre grenailles

Gratin de Crozets

Riz jasmin sauté aux légumes

Légumes grillés...

Carte des Desserts