

Boissons



Half a bottle of water

Vegan



Tofu Poêle Céréales À La Tomate

15
€



Poke Bowl Végan (Quinoa, Carotte, Choux, Radis, Concombre, Spiruline)

14
€

Les Poissons



Saint Jacques, Tagliatelles Encre De Seiche Émulsion Coco

20
€



Filet De Bar, Sauce Vierge Purée Citronnée

22
€



Sole Meunière Pommes Vapeur

26
€



Pavé De Saumon, Lentilles Corail Sauce Amande

18
€

Entrees



Veloute de Châtaignes

6
€

Alcoholic Beverages



Bottle of Champagne

Café



Coffee

3
€

100% Savoyard



Raclette Nature Partir De 2 Personnes), par personne

25
€



Fondue Savoyarde par personne

25
€

LE GRAND BUFFET DU GLACIER & ANIMATION Musicale (vendredi uniquement)



Le salade bar



Les Tartes



En show cookink



Pour les Viandards



Les poissons



Les accompagnements buffet



Pour les gourmands, buffet dessert à volonté

Non classé



Bottle of Water

5
€



Menu Enfant

12
€



Entree



Plat



Dessert



Glass of Champagne



Bottle of Wine



Glass of Wine



Escargots Beurre Maître d'Hôtel par 6/par 12

12
€



Foie Gras À La Mangue Perlée

12
€



Saumon Bio Fumé au Bois d'Hêtre

12
€



Huîtres Perle Blanche Par 6

16
€



Volaille En Croûte Infusée À L'Estragon Crémeux Choux Fleur

16
€



Blanquette De Veau Aux Girolles

20
€



Rumsteak Sauce Reblochon, Polenta Crémeuse

22
€



Côtes De Bœuf, Pommes Rate Sauce Forestière

26
€



Myrtille à L'italienne

7
€



Sphère Noisette Caramel Flambée À La Vanille

9
€



Dame des Alpes Chocolat

7
€



Moelleux Caramel d'Isigny

7
€



Assiette des Maîtres Fromagers

10
€