

*Restaurant*

*Excelsior*

*Carte d'hiver - Winter carte*

*Olivier Cheilan et son équipe  
vous proposent une cuisine de tradition  
faite de parfums des bois et de senteurs du terroir,  
d'association de saveurs et de mariages subtils.  
Vous retrouverez le bonheur d'une table familiale,  
la convivialité des rencontres entre amis,  
le plaisir simple de la table.*

*Olivier Cheilan and his team  
offer you a traditional gastronomy  
using flavours from the woods and regional recipes,  
associating savours and subtle blends  
you will find a convivial atmosphere in a family restaurant  
a place to meet friends, the single pleasure of dining together*

*le restaurant est fermé à midi  
Restaurant is closed for lunch*

*Nos entrées chaudes et froides ( cold and warm starters )*

*Raviolis de queue de bœuf et foie gras, Mousseline de potiron  
et écume de Comté* 12,00

*Beef tail raviolis and foie gras, pumpkin purée and Comté cheese*

*Crème de topinambours, gratiné de Fourme d'Ambert et noisettes grillées*  
11,00

*Artichoke cream, crusted blue cheese from Ambert and grilled hazel nuts*

*Nem croustillant de Reblochon fermier, salade d'hiver  
et copeaux de viande séchée* 11,50

*Crusted roll with Reblochon cheese, winter salad and dried meat pieces*

*Millefeuille de galette de blé noir, andouille de Gué Mené  
et noix de St. Jacques, ravigote aux herbes* 13,00

*Black wheat pancake flaky pastry, sausage and scallop, herbs sauce*

*Duo de poissons fumés sur blinis toastés, sauce moutarde douce,  
jeunes pousses et légumes à cru* 14,50

*Smoked fishes on toasted blinis, sweet mustard sauce, vegetables*

*Pressé de foie gras de canard « poivre et sel », crème de vinaigre  
balsamique et ruban de salsifis frits 14,50*

*Pressed foie gras, balsamic vinegar cream and fried salsify*

*Nos poissons (fishes)*

*Dos de bar à la plancha, mousseline de panais, jus de viande à la réglisse  
et girolles au sautoir 18,50*

*Bass fillet cooked on a plancha, parsnip purée, meat sauce with licorice  
and local mushrooms*

*Pot-au-feu de la mer, jus de crustacés, mijoté de légumes oubliés  
Sea products slow stewing in a casserole, crustaceans sauce, vegetables  
21,00*

*Filet d'Omble Chevalier meunière, risotto piémontais au vin de Mondeuse,  
tuile de Parmesan 17,00*

*Leman lake fried fish fillet, risotto cooked with white wine, Parmesan  
cheese*

Nos viandes et volailles ( meat and poultry )

Tartare de bœuf Charolais au couteau assaisonné par nos soins,  
frites maison marinées au paprika 17,50  
French chopped beef home made, french fries marinated with sweet red pepper

Mijoté de Noix de Joue de porc en cocotte de fonte, vieux légumes en  
fricassé et lard fermier 16,50  
Cushion of pork cheek slowly cooked, old vegetables and bacon

Cœur de rumsteck « Black Angus » réduction d'une poivrade cacotée,  
gratin de pommes de terre aux cèpes et tomme de Savoie 18,00  
Rump-steak,, cocoa pepper reduction, baked potatoes with mushrooms and  
cheese of Savoie

Noix de ris de veau meunière, émulsion de chorizo, sauté de pommes de terre  
rattes , artichauts et girolles 21,00  
Veal sweetbreads, spicy pork sausage, fried-pan potatoes, artichoke and  
mushrooms

*Suprême de pigeonneaux au sautoir, jus tranché, crémeux de chou vert,  
carottes, céleris et pancetta 19,50*

*Fillet breast of pigeon, cream of green cabbage, carrots, celery and  
pancetta*

*Toutes nos viandes sont d'origine d'union Européenne ou Française*

*Nos fromages ( local cheese )*

*Assortiment de fromages d'ici et d'ailleurs 7,00*

*Assortment of cheese*

Nos desserts (home made desserts)

*Dariole de chocolat mollet intérieur au choix*

*- Noix de coco, framboise, menthe, abricot*

*8,00*

*Chocolate cake with melting heart*

*- Coconut, raspberry, mint, apricot*

*Intercalé de trois chocolats : mousse chocolat, croustillant praliné et glace*

*chocolat blanc*

*8,00*

*Dessert with three different chocolates : chocolate mousse, crusty praline,  
white chocolate ice cream*

*Soufflé « Grand Marnier » et son sorbet*

*( A commander en début de repas )*

*7,00*

*Puffed-up dessert with Grand Marnier and water ice*

*( To order at the beginning of your meal )*

*Royal noisette , mousse gingembre – citron,*

*rosace de mandarines glacées*

*7,00*

*Royal hazel nut, ginger and lemon whipped cream, frozen mandarin*

*Baba au rhum « maison », sauce agrume, crème épaisse et son verre de rhum  
ambré ( A commander en début de repas ) 7,00*

*Home made rum cake, citrus fruit sauce, thick cream and its glass of rum  
( To order at the beginning of your meal )*

*Macaron exotique, quenelle de glace mangue, coulis de fruit de la passion  
Exotic macaroon, dumpling of mango ice cream, liquid purée of passion  
fruit 8,50*

*Menu du jour 20,00*

*Nous consulter*

*Consult us*

*Menu du « p'tit boutch » 11,00*

*Nous consulter*

*Children menu - consult us*

Menu du terroir - Logis de France à 27,00

*Crème de topinambours, gratiné de Fourme d'Ambert et noisettes grillées*  
*Creamy soup of Jerusalem artichokes, grilled hazel nuts and mousse of blue*  
*cheese*

*Filet d'Omble Chevalier meunière,*  
*Risotto piémontais au vin de Mondeuse, tuile de parmesan*  
*Leman lake fried fish fillet, risotto cooked with white wine,*  
*Parmesan cheese*

*Ou*

*Mijoté de noix de joue de porc en cocotte de fonte,*  
*Vieux légumes en fricassés et lard fermier*  
*Cushion of pork cheek slowly cooked, old vegetables and bacon*

*Intercalé de trois chocolats : mousse chocolat, croustillant praliné et glace*  
*au chocolat blanc*

*Dessert with three different chocolates : chocolate mousse, crusty praline,*  
*white chocolate ice cream*

Menu « Découverte Excelsior » à 38.50

*Raviolis queue de bœuf et foie gras  
mousseline de potiron et écume de comté  
Beef tail ravioli and foie gras, pumpkin purée and Comté cheese*

*Dos de bar à la plancha, mousseline de panais,  
jus de viande à la réglisse et girolles au sautoir  
Bass fillet cooked on a plancha, parsnip purée, meat sauce with licorice  
and local mushrooms*

*Suprême de pigeonneaux au sautoir, jus tranché, crémeux de chou vert,  
carottes, céleris et pancetta*

*Fillet breast of pigeon, cream of green cabbage, carrots,  
celery and pancetta*

*Macaron exotique, quenelle de glace mangue, coulis de fruit de la passion  
Exotic macaroon, dumpling of mango ice cream, liquid purée of passion  
fruit*

D' un point de vue local... ( Savoy specialities )

Les entrées ( starters ) :

|   |       |
|---|-------|
| Ardoise de charcuterie de montagne et du Val d'Aoste            | 11,50 |
| Assortment of dried and raw meat from here and from Val d'Aoste |       |
| Tarte fine, tomate et Reblochon, salade de roquette             | 9,50  |
| Custard with Reblochon cheese and tomato, salad of rocket       |       |

Les spécialités fromagères ( cheese specialities ) :

|  |       |
|--|-------|
| Fondue moitié-moitié de nos amis Suisses et mesclun de salade<br>( Gruyère suisse- Vacherin fribourgeois ) | 15,00 |
| Fondue with 2 cheese from Switzerland and salad<br>- supplément charcuterie ( extra dried meat )           | 6,00  |
| Fondue savoyarde aux trois fromages, mesclun de salade<br>( Comté, Beaufort, Emmental )                    | 13,50 |
| Fondue with 3 cheese from Savoy and salad<br>- supplément charcuterie ( extra dried meat )                 | 6,00  |
| Croûte au fromage « Excelsior » aux champignons,<br>mesclun de salade                                      | 12,00 |
| Crust with cheese and mushrooms, salad   |       |
| Tartiflette au Reblochon de Savoie, mesclun de salade  | 14,00 |

*Potatoes with Reblochon cheese and lardoons, salad*

*Crèmeux du Jura au four, ail et vin blanc, pommes de terre et mesclun de  
salade* 15,00

*A speciality of creamy cheese baked in oven with garlic and white wine,  
potatoes and salad*

*- supplément charcuterie ( extra dried meat ) 6,00*

*Les desserts de notre région :*

*Duo de crème brûlée « noisette et Génépy »* 5,80

*Creamy dessert « hazel nut and Génépy »*

*Poire pochée au vin chaud et épices, sorbet et tulipe* 5,50

*Poached pear in hot spicy wine, water ice and tulip*

*Aumonière tiède de crêpe à la myrtille, sorbet myrtille* 6,00

*Blackberry pancakes with water ice*