

# CASA BIANCO

## RESTAURANT

**MENU DEMI-PENSION**  
HALF-BOARD MENU



**EXCELSIORCHAMONIX**

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

# LES MOUFFLONS

## KIDS MENU

**Steak Haché**  
Grounded beef

**Suprême de Volaille**  
Chicken breast

**Poisson du Jour**  
Catch of the Day



Ces plats s'accompagnent au choix de :  
pommes de terre frites, riz basmati, penne à l'huile d'olive, légumes de saison  
You can choose any side upon proposal:  
french fries, basmati rice, penne pasta with olive oil, seasonal vegetables



**Glaces chocolat, vanille ou fraise**  
Chocolate, vanilla or strawberry ice creams


**Crème de Cogne du Val d'Aoste**  
Chocolate cream from Aoste Valley


 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish


**Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande**  
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request

## ENTRÂ SARTERS

**Terrine de Montagne aux myrtilles de Savoie**  
Mountain Terrine with blueberries from Savoie

**Œufs fermiers cocotte, épinards frais, gratinés à la Tome de Montrac**   
Baked farm-range-eggs, fresh spinach, browned with Tomme de Montrac cheese


**Reblochon croustillant, mesclun, pommes de Savoie et pickles de légumes**   
Crusty reblochon cheese, mixed salad, apple from Savoie and pickles

**Potage de butternut en Pain de Campagne, émulsion de châtaigne, noisettes torréfiées**   
Butternut squash soup, country loaf bread, chestnuts foam, roasted hazelnuts

## PLANTEL MAIN COURSES

**Suprême de volaille fermière farci aux morilles, polenta crémeuse à la fontina**  
Stuffed poultry breast with morels, creamy polenta and fontina cheese


**Filet de saumon de Fontaine, crème de poireaux à l'ail des ours, légumes de saison**  
River salmon, creamy leeks and wild garlic, seasonal vegetables


**Poireaux en deux façons, épinards frais, crosnes glacés, émulsion persil et cerfeuil**   
Leeks in two ways, fresh spinach, glazed Jerusalem artichokes, parsley and cervil emulsion

**Proposition du jour**  
Main of the day

## PASTA & RISOTTO PASTA AND RISOTTO

**Risotto carnarolli, cèpes, fontina**   
Carnarolli risotto, porcini, fontina cheese

**Penne, truffe d'été, fontina**   
Penne, summer truffle, fontina cheese

 **Plat végétarien**  
Vegetarian dish



**EXCELSIOR**CHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

# FRONTIÈRES

## BORDERS

### FONDUES

**Fondue savoyarde au Beaufort & Abondance**  
(pour deux convives au minimum)  
Beaufort cheese « Fondue »  
(for two people at least)

### RACLETTES SUPP. +5€

**Raclette à l'ail des Ours**  
(pour deux convives au minimum)  
Wild garlic raclette  
(for two people at least)

**Raclette du Val d'Arly**  
(pour deux convives au minimum)  
Val d'Arly raclette  
(for two people at least)

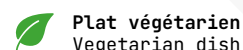
**Nos raclettes sont accompagnées d'une sélection rigoureuse des meilleures charcuteries savoyardes et italiennes et d'un mesclun de salade verte**  
Our raclettes come with the finest selection of Savoyard and Italian delicatessen and a fresh green salad

**Croûte Savoyarde, mesclun de salade**  
Crusty bread and Beaufort cheese from Savoie, mixed salad

### GARNITURES ADDITIONNELLES

ADDITIONAL SIDES SUPP. +6€

**Pommes frites, riz basmati, penne à l'huile d'olive, légumes de saison, mesclun**  
French fries, basmati rice, penne with olive oil, seasonal vegetables, mixed salad



# DESSERT

## DESSERTS

**Poire de Savoie, épices et Gamay de Jongieux**  
Poached pear from Savoie, mullet wine with Gamay de Jongieux

**Le Tiramisu à la cuillère**  
Tiramisu

**Meringue suisse, crème double de Gruyère, myrtilles de Savoie**  
Swiss meringue, double cream from Gruyère, blueberries from Savoie

**Tartelette aux myrtilles de Savoie**  
Blueberries tartlet

**Soufflé glacé au Génépi, flambé par nos soins SUPP. +5€**  
Iced soufflé cake, flambé with Génépi

**Salade d'agrumes de saison,  
sirop aux épices et fleur d'oranger, pistaches torréfiées**  
Citrus fruit salad, spices and orange blossom syrup,  
roasted pistacchios

**Marquise au chocolat suisse, pommes de Savoie et rhubarbe**  
Swiss chocolate cake, apples from Savoie

