



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

LE MONTENVERS

39€

POUR COMMENCER

La Soupe aux cailloux
légumes oubliés, gratinée au Beaufort

ou

La Terrine de paleron fondante
comme un jambon persillé

POUR SUIVRE

L'Araignée de porc
rôtie, Farcement Savoyard par notre Chef, émulsion de poitrine fumée

ou

Le Saumon Fontaine de notre Région
au four, mini-légumes de saison, crème à l'oseille

POUR TERMINER

Les Agrumes
en salade, aux épices d'hiver, fleur d'oranger

ou

Le Nougat glacé
coulis de fruits de saison



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

L' AIGUILLE DU MIDI

49€

POUR COMMENCER

La Volaille
en ballotine, au cœur de légumes

ou

Le Poisson
en terrine, sauce aurore

POUR SUIVRE

Le Saumon Bömlo
rôti, crème d'oseille, épinards frais

ou

Le Boeuf
en pavé, sauce au poivre, gratin dauphinois et pois gourmands

POUR TERMINER

Le Soufflé
glacé, au Génépi

ou

Le Chocolat
en marquise, pomme de Savoie et rhubarbe



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

LA FLÉGÈRE

59€

POUR COMMENCER

Les Escargots

en cassolette, légumes & champignons forestiers, crème à l'ail des ours

ou

Le Saumon

fumé par nos soins, en millefeuille de ricotta & oseille

POUR SUIVRE

Le Cochon de Montagne

la côte rôtie, fricassée de cèpes et girolles, jus de veau corsé

ou

Le Saumon Fontaine de notre Région

au four, mini-légumes de saison, crème à l'oseille

POUR TERMINER

Les Agrumes

en salade aux épices d'hiver, fleur d'oranger

ou

Le Nougat glacé

coulis de fruits de saison



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

LE MONT-BLANC

69€

POUR COMMENCER

Le Saumon
comme un gravlax, émulsion froide façon tartare

ou

Le Foie Gras de Canard
mi-cuit, chutney ananas & cardamome, fruits secs

POUR CONTINUER

La Langoustine
panée au panko, tartare de Saint-Jacques & fruits exotiques

ou

Le Bar
en croûte de sarrasin & parmesan, purée de topinambours, sauce au cidre

POUR SUIVRE

Le Veau
en côte fondante, légumes oubliés & crème de truffe

ou

Le Bœuf
Le filet en croûte, fricassée de champignons, sauce aux champignons

POUR TERMINER

Le Soufflé
glacé, au génépi

ou

Le Chocolat
en marquise, pomme de Savoie et rhubarbe



EXCELSIORCHAMONIX

H Ô T E L S P A

SINCE 1905

L'EXCELSIOR

69€

POUR COMMENCER

Le Saumon
comme un gravlax, émulsion froide façon tartare

ou

La Soupe Savoyarde
légumes & crozets aux truffes d'été

POUR SUIVRE

La Fondue Savoyarde
au Champagne & truffe d'été

ou

La Raclette
à la truffe d'été, fine sélection de charcuteries savoyardes

POUR TERMINER

Les Myrtilles
en pavlova

ou

Le Chocolat
en marquise, pomme de Savoie & rhubarbe