


MENU DEMI-PENSION


HALF-BOARD MENU

ENTRÂ STARTERS


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

Tomate ancienne & Straciatella di Bufala 
Ripe tomato & Straciatella cheese


Tartare de légumes crus, purée de tomates séchées marinées au gingembre, herbes folles 
Raw vegetables tartar, dried tomatoes purée with ginger, wild herbs

Gaspacho de tomates, concombre & basilic 
Tomatoes gaspacho, cucumber & basil

PLANTEL MAIN COURSES

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

Filet de Lieu Noir, fine ratatouille, beurre blanc
Black pollock fillet, ratatouille, white butter sauce

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


Tartare de Bœuf « race Montbéliarde », frites fraîche maison, salade verte
Beef tartar « Montbéliarde », homemade french fries, green salad

DESSERT DESSERTS

Salade de Fruits frais de saison
Fresh fruit salad

Le Tiramisu
Tiramisu

Tartelette aux fruits de saison
Fresh fruit tartlet

 **Plat végétarien**
Vegetarian dish