

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Truite fumée, crème au raifort et pickles de radis
Smoked trout, horseradish cream and radish pickles

ou or

Soupe à l'oignon, toast à la meule de Savoie gratinée
French onion soup, gratinated cheese

PLAT MAIN

Tartiflette au Reblochon & lard paysan fumé, mesclun
Reblochon Tartiflette with smoked country bacon, served with salad

ou or

Linguine au gorgonzola DOP, huile de basilic et noix torréfiées
Linguine pasta with Gorgonzola cheese DOP, basil oil, roasted walnuts

ou or

Fondue savoyarde à l'Abondance et Meule de Savoie « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g)

Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

DESSERT DESSERT

Salade de fruits de saison, badiane, cannelle & vanille
Fresh fruit salad, star anise, cinnamon & vanilla

ou or

Les Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat
Profiteroles chou pastry, vanilla ice cream & warm chocolate sauce

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIORCHAMONIX

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Poireaux en vinaigrette, lard paysan fumé et cacahuètes
Leeks in «vinaigrette», smoked bacon and peanuts

ou or

Tartare de betteraves, pommes & poires de Savoie,
vinaigrette de myrtilles à l'huile de noix
Beetroots tartar, apples & pears from Savoy,
blueberries and wallnut oil dressing

PLAT MAIN

Boeuf bourguignon, lard paysan fumé & linguine
Beef in a stew, smoked bacon & linguine pasta

ou or

Filet de truite à la plancha,
tombée de jeunes pousses d'épinards & crème à l'oseille
Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel cream

ou or

Fondue savoyarde à l'Abondance et Meule de Savoie « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g)
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

DESSERT DESSERT

Moelleux au chocolat, crème anglaise à la vanille bourbon
Warm chocolate cake, custard cream with Bourbon vanilla

ou or

Crème brûlée à la fève de Tonka
Crème brûlée flavoured with Tonka beans

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications
en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur
due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIORCHAMONIX