

— RESTAURANT —

LA PISTE

NOIRE

Chalet Hôtel
La Marmotte
★★★★



MISE EN BOUCHE DE LA PISTE NOIRE ✂ APPETISERS

JAMBON SAN DANIELE 24 MOIS D’AFFINAGE

San Daniele ham 24 months of maturation € 15.00

ROSETTE DE TÊTE DE MOINE DES CAVES D’AFFINAGE DE SAVOIE

Tête de moine local cheese in thin slices € 6.00

OS À MOELLE, PAIN DE CAMPAGNE ET FLEUR DE SEL

Marrowbone, sourdough bread and cristal salt € 7.00

ENTRÉES ✕ STARTERS

PAIN PERDU AUX ESCARGOTS ET GIROLLES, CRÈME D'AIL French toast with snails and girolles mushrooms, garlic cream	€ 16.00
CROQUETTES DE POIS CHICHE ET SA SALADE THAÏ (VV) Fried chickpea croquettes, served with a Thai salad	€ 14.00
MAKI REVISITÉ DE SAUMON ÉCOSSAIS, AÏOLI AUX HERBES Our special maki of Scottish salmon, herbal garlic sauce	€ 14.50
SOUPE, VELOUTÉ OU POTAGE DU MOMENT Soup or broth of the moment	€ 12.00
FOIE GRAS CUIT À 57° AUX BAIES DE 8 POIVRES, MARMELADE DE CLÉMENTINES ET CITRONS CONFITS A 57° cooked fois gras with 8 sorts of pepper seeds, tangerine and lemon marmelade	€ 17.50
POULPE CONFIT AUX AGRUMES ET SON BOUILLON ÉPICÉ Octopus candied with citrus, winter herbs and spicy broth	€ 17.00
OEUF MOLLET ROULÉ AUX HERBES, FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS ET CRÉMEUX DE BUTTERNUT (V) Herbal soft-boiled egg, winter mushrooms and creamy butternut	€ 13.50

PLATS PRINCIPAUX ✂ MAIN DISHES

MÉDAILLON D'ENTRECÔTE MONTBÉLIARDE, POÊLÉES DE RATTES ET CÈPES Beef rib steak medallion, pan fried « ratte » potatoes and roasted mushrooms	€ 25.50
DOS DE CABILLAUD VAPEUR CUIT À 50°, POLENTA CRÉMEUSE À LA PISTACHE Back of codfish steam –cooked at 50°, creamy polenta with pistachio nuts	€ 25.00
BLANQUETTE DE RIS DE VEAU, HOMARD, CÈPES Pot of veal sweetbreads, lobster, boletus mushrooms	€ 29.00
POMMES DE TERRE EN 3 FAÇONS : RISOTTO, CROQUETTES ET ESPUMA À LA TRUFFE (VV) 3 cookings of potatoes: risotto, croquette and truffles foam	€ 23.00
ARAIGNÉE DE PORC À LA PLANCHA ET PATATES DOUCES FAÇON PONT NEUF Marinated pork spider steak cooked on the plancha, sweet potatoes chips «Pont Neuf»	€ 20.50
PAVÉ DE LIEU JAUNE RÔTI AU BEURRE D'AIL ET RISOTTO AUX COQUES Thick slice of pollack cooked in garlic butter and served on a shells risotto	€ 26.00
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, PANAI EN DUO Roasted rack of lamb and variation around parsnip	€ 24.50

Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes et de la présence d'allergènes.

We are able to provide you the traceability of all our meat products and also the possibility of allergens.

SUGGESTION DE L'ARDOISE ✕ OUR DAILY SUGGESTIONS

Crée au fil des saisons et du marché / created as the seasons go by and what the local market has to offer

ENTRÉES / Starters

PLATS / Main courses

DESSERTS / Desserts

PASTA

CASARECCE AU CHOIX

Casarecce of your choice € 18.00

Champignons frais et éclats de noisette / Fresh mushrooms & hazelnut bits

Poisson selon arrivage et crème aux herbes / Fish of the day's catch & herbed cream cheese

Jambon de Savoie et sauce parmesan / Savoy ham & parmesan sauce

FROMAGES ✕ CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Ripened cheese plate € 10.00

YAHOURT NATURE ET PROGRÈS DE LA FERME DE CAROLINE, NATURE OU AUX HUILES ESSENTIELS DE CITRONS BIO

Organic local yahourt, plain or flavoured with citrus essential oils € 5.00

GOURMANDISES ✕ DESSERTS

DESSERT DU BUFFET:

Nos pâtisseries confectionnent quelques plaisirs sucrés afin de ravir vos papilles. Demandez-nous conseil

Pastry from the buffet

The pastry chefs make for you sweet delicacies. Ask our team for their description € 8.50

DESSERT DU MOMENT PAR NOTRE PÂTISSIER

Sweet of the moment by our Chef € 10.00

ASSORTIMENTS DE GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets € 7.00

CAFÉ OU THÉ PISTE NOIRE, GLACE AUX MARRONS ET GÉNÉPY

Tea or coffee «Piste noire», chestnut ice cream, Genepy liquor € 9.50

COUPE «JACK SPARROW» : GLACE VANILLE, RHUM MICHLERS AMBRÉ

«Jack Sparrow» vanilla icecream, dark rum Michlers € 12.00

MENU DU PETIT GOURMET

For young « gourmets »

€ 12.00

AU CHOIX / To choose from

POTAGE DU JOUR / Soup of the day

ASSIETTE DE CHARCUTERIE CHABLAISIENNE / Local cured meat plate

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ / Smoked salmon plate

-

AU CHOIX / To choose from

FILET DE POISSON POÊLÉ* / Pan-fried fish filet*

FILET DE POULET PANÉ MAISON* / Homemade breadcrumb chicken filet*

PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE MAISON / Homemade bolognese pasta

*ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

PÂTES, RIZ, LÉGUMES OU ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE MAISON

Pasta, rice, vegetables or homemade mashed potatoes

-

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS / Ice cream and sorbet

ENTREMET FAÇON KINDER / Kinder chocolate cake