

— RESTAURANT —

LA PISTE

NOIRE

Chalet Hôtel
La Marmotte
★★★★



ENTRÉES ✕ STARTERS

**CEVICHE DE DORADE ROYALE AUX GIROLLES,
VINAIGRETTE TRANCHÉE AU JUS D'ORANGE ET YUZU,
CONDIMENTS DE SAISON**

Sea bream ceviche with girolles mushrooms, orange & yuzu dressing, seasonal condiments € 19.00

**AUMÔNIÈRE À LA TRUITE FUMÉE ET FONDUE DE POIREAUX,
CRÈME AU CITRON ET CIBOULETTE, SALADE D'HERBES,
SAUCE BETTERAVE ET ÉCHALOTES**

*Smoked trout leek fondue « Aumônière », lemon and chive sour cream
herbs salad, beetroot and shallot dressing* € 14.00

**FOIE GRAS AU PORTO, MOUSSELINE DE POMMES REINETTE,
POMMES GRANNY TOURNÉES ET GLACÉES**

Port foie gras, apple mousseline, turned and glazed apples € 18.00

**TARTELETTE CROUSTILLANTE À LA COURGE
GARNIE DE MAGRET DE CANARD FUMÉ ET TROMPETTES MARINÉES**

Crispy squash tart with smoked duck breast and trumpets mushrooms € 16.50

POTAGE DU CHEF

Soup of the moment € 12.00

PLATS PRINCIPAUX ✕ MAIN DISHES

**FILET DE MAIGRE LAQUÉ AU JUS DE VEAU CITRONNÉ,
TOPINAMBOURS CONFITS, POMMES DE TERRE RATTE ET SAUCE AU CHORIZO**
Surf & turf glazed meagre fish fillet, candied Jerusalem artichokes, ratte potatoes and chorizo sauce € 25.00

**PAVÉ DE BAR RÔTI EN CROÛTE D'AMANDES,
CONSOMMÉ AUX MILLES ÉPICES ET LÉGUMES D'HIVER**
Roasted almond crusted sea bass, thousand spices broth and winter vegetables € 27.00

**DOS DE CERF RÔTI, PANAIS BRAISÉS, GUAKIWI ET MOUSSELINE DE BETTERAVE,
JUS DE GIBIER À LA GRENADE**
*Roasted deer backstrap, braised parsnips, guakiwi and beetroot mousseline,
venison and pomegranate gravy* € 28.00

**POITRINE DE PORC À LA TRUFFE, CHOUX FLEUR ET CAROTTES EN 3 FAÇONS,
POMME DE TERRE FONDANTE À L'AIL ET AU THYM**
Truffle pork belly, cauliflower and carrots in 3 ways served with garlic and thyme potatoes € 25.50

**RISOTTO CITRONNÉ DE POTIRON ET COURGE,
POUSSES D'ÉPINARDS, PARMESAN ET GRAINES DE SÉSAME NOIR**
Lemon risotto with winter squash, spinach leaves, parmesan cheese and black sesame seeds € 23.00

RIGATONIE À LA CRÈME DE TRUFFE, FOIE GRAS POÊLÉ ET PECORINO AU POIVRE
Creamy truffle rigatoni, pan fried foie gras and pepper pecorino € 24.00

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.

FROMAGES ✕ CHEESES

SÉLECTION DE TROIS FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

3 cheese board selection € 10.00

GOURMANDISES ✕ DESSERTS

DESSERT DU BUFFET:

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

Pastry buffet. The pastry chefs have made sweet delicacies for you. Ask our staff for more details. € 9.00

DESSERT DU MOMENT PAR NOTRE PÂTISSIER

Sweets of the moment by our Pastry Chef € 10.00

ASSORTIMENTS DE GLACES ET SORBETS

Ice creams and sorbets € 7.00

MENU DU PETIT GOURMET

For young « gourmets »

€ 14.50

AU CHOIX / *To choose from*

POTAGE DU JOUR / *Soup of the day*

CROMESQUI DE POISSON /

-

AU CHOIX / *To choose from*

FILET DE POISSON À LA PLACHA / *Pan-fried fish filet*

PÂTE À LA DAUBE DE BŒUF /

ACCOMPAGNEMENTS / *Side dishes*

PÂTES, RIZ, LÉGUMES OU POMMES DE TERRE RATTES SAUTÉES

Pasta, rice, vegetables or sauteed rattes potatoes

-

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS / *Ice cream and sorbet*

GÂTEAU AU CHOCOLAT ET BOULE DE GLACE / *Chocolate cake and ice cream*