

PANORAMIC

3032m

maison
bouvier

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS

Boucherie : Patrice Arnaud - Alp'Viandes, Metzger Frères
Fromagerie : la Cave Coopérative de Bourg St Maurice, la
laiterie des Marches à Chambéry
Poissonnerie : Philippe Nadaud - Poissonnerie de l'Etoile
Escargots : Pierre MOULIEZ - Mâcot
Boulangerie : Maison Chevallot à Val d'Isère

Fruits & Légumes : Jean Luc Botti à chambéry
Miel de Tignes : Jean-Pierre Favre
Charcuterie Artisanale : Bruno Revel - au Cochon sans Souci
Jus de Pommes et Poires : Robert Billard
Truffes noires : Aimé à Crignan
Chocolat : Valrhona à Tain L'Hermitage

Les viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe.

Le Persillé de Black Angus provient des Etats-Unis.

Pour toutes informations sur les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de service

Beef meets are borned, fed and slaughtered in Europe

The black angus chuck flap tail is from U.S.A

The list of allergens is available from our staff

*Toutes taxes comprises et service compris ouvert 7/7 de 11h45 à 15h00
Moyens de paiement : CB, espèces.*

*All taxes and services are included, Open 7/7 from 11.45 am to 3.00 Pm
Payment : cash and credit cards*

HIVER 2016 -2017

LE MENU 3032 M 69€

Cœur de romaine grillé, beaufort de la vallée et truffe melanosporum
Grilled romaine lettuce heart, beaufort cheese from the valley and melanosporum truffle
Ou - Or

Boeuf fumé mariné à cru, condiment raifort, noisettes du Piémont
Raw Beef Smoked and marinated, horse radish condiment and Italien Hazelnut

Persillé de boeuf Black Angus
Black Angus chuck flap tail
Ou - Or

Filet de lavaret de nos lacs cuit à la plancha, sabayon à l'estragon
Lavaret Fish fillet, grilled « à la plancha », Tarragon sabayon

Buffet de desserts
Dessert buffet

POUR COMMENCER

Pâté en croute maison, noix de veau, foie gras et pistaches 22€
Homemade meat pie, veal cushion, foie gras and pistachio nuts

Foie gras de canard cuit au torchon en gelée de Porto et poivre maniguette 25€
Duck Torchon Style Foie Gras in Port Wine Aspic and Guinea Pepper

Caviar Oscietre prestige Kaviari, pommes de terre ratte tièdes et crème battue 30gr 52€ 50gr 82€
Caviar Oscietre prestige Kaviari, warm ratte potatoes and whipped cream

Jambon cru de Savoie fait par Bruno Revel, fumé au bois de hêtre et genièvre 20€
Raw ham from Savoie made by Bruno Revel, smoked with beech wood and juniper

Salade de homard grillé au feu de bois 38€
Lobster grilled oven an open fire in salad

Truite royale de Savoie fumée par nos soins à la cheminée, condiment fines herbes 22€
Home-Smoked Royal Trout from Savoie, herbs condiments

Soupe de légumes du potager, en croute de pain 19€
Vegetable soup served in a crusty bread

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices 6pc 29€
Crunchy's King Prawns, Caramel Orange and Spices

Boeuf fumé mariné à cru, condiment raifort, noisettes du Piémont 28€
Raw Beef Smoked and marinated, horse radish condiment and Italien Hazelnut

Cœur de romaine grillé, beaufort de la vallée et copeaux de champignons 19€
Grilled romaine lettuce heart, beaufort cheese from the valley and mushroom shavings

PÂTES FRAICHES MAISON HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles au Beaufort : sauce, copeaux et crumble de beaufort 24€
Tagliatelles with Beaufort Cheese : sauce, crumble and shavings of Beaufort

Gnocchi de pommes de terre au bleu de Bonneval 24€
Gnocchi of Potatoes with blue cheese from Bonneval

Gnocchi de pommes de terre à la truffe melanosporum 38€
Gnocchi of Potatoes with Melanosporum truffle

SPÉCIALITÉ DU PAYS SPECIALITY OF THE AREA

Fromage « Le Mont Revard » rôti au four dans une miche de pain 28€
« Le Mont-Revard » cheese roasted in a loaf of Bread

CUISINE AU FEU DE BOIS COOKING OVER A WOOD FIRE

Persillé de boeuf Black Angus 38€
Black Angus chuck flap tail

Côte de boeuf, noire de Baltique maturée 4 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 59€/pers.
Beef rib, « Noire de Baltique » matured for 4 weeks with beech wood for 2 Persons

Travers de porc, crumble de couenne 27€
Grilled Spare ribs, Rind Crumble

Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 28€/ pers.
Suckling pig shoulder for 2 persons

Demi tête de cochon de lait 26€
Half Head of suckling pig

Pièce de veau de lait française 32€
Piece of French Milk-Fed Veal

Epaule d'agneau de lait français pour 2 personnes 34€/pers.
Suckling lamb shoulder for 2 persons

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 27€
Free range chicken from Alice's farm

Homard entier au beurre citron 58€ ou 1/2 27€
Grilled lobster with lemon butter

Rognon de veau rôti entier 29€
Whole veal kidney on the grill

*Accompagnements : Mousseline de Pommes de terre, Salade Verte.
En supplément, le panier de frites fraîches ou la poêlée de légumes de saison 9 €
Side dish : Mashed Potatoes and Mixed green salad
Extra : fresh french fries, , seasonal vegetables*

ET AUSSI

Filet de lavaret de nos lacs cuit à la plancha, sabayon à l'estragon... 28€
Lavaret Fish fillet, grilled « à la plancha », Tarragon sabayon

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate 12 pc 29€
Snails from Savoie in parsley butter and tomato pulp

Quenelle de brochet de la maison gratinée, sauce Nantua 26€
Homemade Quenelle of Pike baked with Nantua sauce

LE FROMAGE CHEESE

Planche de fromages de la vallée 14€
Cheese platter from the valley

LES GOURMANDISES SWEETS

Buffet de desserts 16€
Dessert buffet

La pâtisserie 8€
The piece of cake

Glaces & sorbets vanille, framboise, citron et chocolat - la boule 3€
Ice cream and sorbets , vanilla, raspberry, lemon and chocolate - Scoop 3 €

Yaourt maison à la myrtille sauvage 7€
Delicious Home-Made Yogurth with Wild Blueberry