

LA TABLE EN MONTAGNE

maison
bouvier

HIVER 2016-2017

Les Entrées Starters 17 €

Pâté en croute maison, noix de veau et pistache,
Homemade meat pie, veal nut, pistachio,

Polenta crémeuse aux truffes, noisettes du Piémont
Creamy polenta with slices of truffle, hazelnuts from the Piémont region

Petits pots d'escargots de Savoie, beurre persillé à la pulpe de tomate (6 pièces)
Snails from Savoy, parsley butter with tomato pulp (6 pieces)

Pressé de foie gras, jarret de veau de lait, poireaux confits
Marbled of goose liver, milk-fed veal shank, crystallized leeks

Soupe de légumes paysanne à la poitrine de cochon fumée
Vegetable soup with smoked pig's breast

Truite Royale de Savoie marinée à crue au caviar Oscietre Prestige (supp 9€)
Raw Royal trout marinated and caviar Oscietre Prestige

Mousse de foie de volaille au génépi noir, légumes pickles
Chicken liver Mousse flavoured with black genepi, pickles

Ravioles d'huitres des frères Besson au foie gras, truffes et cresson de Fontainebleau (supp 8€)
Oysters ravioli, foie gras, truffles and watercress

Tarte fine de légumes du jardin d'Adrien Billard
Fresh vegetable thin tart

Les Plats Main Courses 26 €

Lavaret de nos lacs au miso, tombée de pousse d'épinards
White fish from our lake with miso, baby spinach

Gratin de quenelle de homard aux champignons, sauce Nantua
Lobster quenelle with mushrooms, crayfish Sauce

Pithiviers de pigeon au foie gras, mousseline de panais
Pigeon and foie gras Pie, creamed parsnip

Veau de lait de l'Aveyron rôti, gremolata, pommes Dauphine
Milk-fed calf, chopped parsley with citrus overtones, Dauphine potatoes

Persillé de bœuf Black Angus de chez Metzger, moutarde fumée (supp 12€)
Black Angus beef from Metzger, smoked mustard

Boudin noir maison, jus à la passion
Homemade black sausage, passion fruit juice

Noix de Saint Jacques des Côtes Bretonnes et endives snackées à l'orange (supp 6€)
Scallops from the Breton Coast in France, snacked chicory flavoured with orange

Les Plats à partager à 2 Main Courses to share for 2 37 € par personne

Turbotin de petit bateau grillé entier au fenouil
Grilled Turbot fish with fresh fennel

Canette de la ferme d'Alice, rôtie au miel de Tignes et clémentines
Free range duckling roasted with honey from Tignes and clementines

Les Pâtes Maison - Homemade Pasta 17€

Gnocchi de pommes de terre au bleu de Bonneval
Gnocchi with Bonneval Blue Cheese

Gnocchi de pommes de terre à la truffe Melanosporum (supp 14€)
Gnocchi with Melanosporum truffle

Tagliatelle à la tomate et huile d'olive
Tagliatelle with tomato sauce and olive oil

Les Plats tout Fromage Main Courses with Cheese 24 €

Moelleux du Mont Revard 300gr, pommes de terre, salade verte
Roasted cheese, potatoes and green salad

Fondue au Beaufort et à l'Abondance, salade verte (minimum 2 personnes)
Beaufort and Abondance cheese fondue with green salad

Tartiflette au Reblochon et lard paysan, salade verte
Tartiflette (Reblochon cheese, potatoes, smoked bacon), green salad

Pour les accompagner – Side Dish :

Assiette de jambon cru de Savoie issu des cochons fermiers de chez Bruno 13€
Cured ham from Savoy, produced by Bruno Revel

Le Fromage

Fromages de la Vallée, chutney 13 €
Board of cheese from our Valley, Chutney

Yaourt maison à la myrtille sauvage 7€
Homemade yogurt with wild blueberries

Les Desserts

12 €

Fruits frais marinés, crème acidulée, sorbet coriandre
Marinated fresh fruits, sour cream, coriander sorbet

Millefeuilles aux poires et amandes caramélisées
Millefeuille (French pastry) with caramelized pears and almonds

Le Mont-Blanc
The Mont-Blanc dessert

Soufflé au Grand Marnier
Soufflé made with Grand Marnier

Glace et sorbet maison
Ice cream and sorbet

Soupe soufflée au chocolat grand cru Macaé, sorbet cacao et piment d'Espelette
Chocolate soufflé like a soup, cocoa sorbet and Espelette pepper

La Pomme de Savoie en 4 textures
Savoy Apple in 4 different textures

La Myrtille sauvage de nos montagnes
Wild Blueberries from our mountains

La Découverte : mangue, passion, ananas, coco
The Discovery : Mango, passion fruit, pineapple and coconut

Le Menu qui fait grandir – 12 ans 15€

À composer avec l'enfant
To compose with your child

Poulet fermier ou Steak haché ou Jambon blanc ou Filet de lavaret
Free range chicken or minced beef or boiled ham or whitefish's filet

Garniture au choix : frites, légumes, tagliatelles
Side dish to choose : French fries, vegetables, tagliatelle pastas

Glace : vanille - framboise - chocolat
Ice cream : vanilla, raspberry, chocolate

Nous remercions nos Fournisseurs

Boucheries : 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 Grignan
Chocolat : Valrhona à Tain L'Hermitage

***Toutes nos prestations sont taxes et service compris
Menus hors boissons – prix nets en euros
Les viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe
Et Black Angus aux Etats-unis***

***Ouverture 7j/7j de 19h à 21h30
Moyens de paiement acceptés : carte bancaire, American express, chèques et espèces
Pour toutes informations sur les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de service***