

Au Grand Hôtel des Thermes

Notre chef « Thierry GIANNINI » et son équipe vous propose

La Carte Hiver 2022/2023



Les Entrées

Salade Savoyarde / <i>salade verte, jambon cru, tomme de Savoie, noix, croûtons, tomates confites</i>	14.00 €
Salade Végétarienne / <i>duo de quinoa et lentilles beluga, fromage frais</i>	12.00 €
Assiette de Charcuterie / <i>jambon cru, coppa, bœuf séché, saucisson, bacon</i>	14.00 €
Velouté de butternut / <i>chutney et pickles d'oignons rouges, croquette fromages des Savoies</i>	12.00 €
Retour de cueillette en forêt / <i>Porto Bello farci, shimeji juste poêlé, crumble de trompettes</i>	14.00 €
Tartare de thon au gingembre et citron vert / <i>huile de sésame</i>	18.00 €
	(sup 4€ DP)

Les Plats

Cuisse de poulet Label rouge, en 2 façons / <i>pilon rôti, cuisse farcies aux morilles, cuisson basse température et jus aux morilles / duo de panais et carottes rôties</i>	22.00 €
Pièce de bœuf, / <i>origine France / potimarron rôti aux épices douces, polenta, sauce au bleu de région</i>	24.00 € (sup 2€ DP)
Filet de veau / <i>origine France / écrasé de pommes de terre aux châtaignes, betterave chioggia</i>	28.00 € (sup 4€ DP)
Duo de diots et pormonier artisanal / <i>mijoté vin rouge, crozets de Savoie</i>	20.00 €
Filet de truite Fario / <i>sauce vierge aux fruits exotiques, légumes de saison</i>	24.00 € (sup 2€ DP)
Assiette Végétarienne / <i>galette de soja, assortiment de légumes et féculents du chef</i>	16.00 €

Nos Burgers

Burger classique au bœuf (180 gr origine France), frites	20.00 €
Burger savoyard / reblochon	22.00 €
Burger végétarien / <i>galette de soja et emmental, frites</i>	18.00 €
Supplément frites ou salade	4.00 €

Nos Pâtes

Bolognaise/ bœuf origine France' ou au beurre / servi avec fromage râpé

14.00 €

Nos Spécialités pour 2 et plus

Fondue Savoyarde 250g/ *salade verte*

25 € par personne

Raclette au lait cru de Savoie 250g

(Rosette, bacon, coppa, jambon cru), pomme de terre et *salade verte*

30 € par personne

(sup DP 5€)

Menu Demi-Pension avec une spécialité :

Pas d'entrée / Une spécialité au choix (hors suppléments) + 1 verre de vin ou 1 soft + 1 dessert

Menu enfant

Steak haché ou nuggets plein filet ou poisson pané/ *accompagné de frites, salade ou légumes du jour*

Salade de fruits, fromage blanc au coulis, compote

15 € (servi aux enfants de moins de 12 ans)

Célian notre Pâtissier vous propose

La classique et incontournable tartelette citron meringuée

9.00 €

Mousse chocolat, compotée d'orange

9.00 €

Le Mont blanc revisité à la myrtille

9.00 €

Tartare pomme, kiwi, émulsion coco et sorbet génépi

9.00 €

Café ou thé Gourmand selon l'humeur du Chef Pâtissier

12.00 €

(sup DP 3€)

Assiette de fromages affinés des Savoies

11.00 €

(sup DP 2€)

Le restaurant vous accueille de 19h à 20h30.

Pour toute demande de réservation nous vous remercions de vous adresser auprès de la réception.

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à vous rapprocher de notre équipe de restaurant

Tous nos prix s'entendent service et TVA inclus

Room service : 134 / Supplément 10€

