

— RESTAURANT —

LA PISTE

NOIRE

Chalet Hôtel
La Marmotte
★★★★



MISE EN BOUCHE DE LA PISTE NOIRE ✂ APPETISERS

JAMBON DE SAVOIE 36 MOIS D’AFFINAGE

Local cured ham 36 months of maturation 130g/€15

TÊTE DE MOINE EN ROSETTES

Tête de moine cheese in thin slices €6.00

DÉCLINAISON DE TOMMES AFFINÉES PAR LES CAVES DE SAVOIE

Plate of fine Savoie cheeses matured in a cellar €7.00

NOS PRODUITS DE LA MAISON PETROSSIAN

Our products from PETROSSIAN

TARAMA AU NATUREL

Natural tarama 100g/€10

TARAMA AU CRABE ROYAL

King crab tarama 100g/€18

CAVIAR OSSETRA ROYAL

Caviar OSSETRA Royal 30g/€90

ENTRÉES ✕ STARTERS

HUÎTRES CHAUDES GRATINÉES

Gratin of warm oysters in the shell € 14.00

CEVICHE DE DAURADE CITRON VERT, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE

Dorado ceviche, lime, red onions and coriander € 15.00

SALADE MÉLANGÉE D'HIVER, PICKLES ET TOMBÉE DE GORGONZOLA (V)

Winter mixed leaf salad, pickles and crumbs of Gorgonzola € 13.00

TRUITE FUMÉE MAISON EN RILLETES, CRÈME LÉGÈRE À LA MOUTARDE DOUCE

Homemade trout «rillettes», sweet mustard cream € 15.00

PRESSÉ DE FOIE GRAS, POMMES RISSOLÉES AU VIN DE PAILLE

Foie gras, apples cooked in sweet Jura wine € 17.00

SOUPE, BOUILLON OU VELOUTÉ DU SOIR

Soup or broth of the evening € 11.00

PLATS PRINCIPAUX ✕ MAIN DISHES

FILET DE BAR POÊLÉ, POMMES GRENAILLE ET LÉGUMES DE SAISON

Seabass filet, «grenaille» potatoes and seasonal vegetables € 24.00

ONGLET ET RIS DE VEAU POÊLÉS, JUS AU MADÈRE, GRATIN DE CROZETS

Back steak and veal sweetbreads, port wine gravy and crozets gratin € 25.00

RISOTTO AL VERDE AUX FÈVES POÊLÉES ET AU PECORINO (V)

Risotto al verde with beans and Pecorino cheese € 19.00

DÉLICATESSE POTAGÈRE : LÉGUMES EN DIFFÉRENTES FAÇONS (V)

Garden sweetness: vegetables cooked in several ways € 18.00

FILET DE CANETTE LAQUÉ AU MIEL, PURÉE DE PATATES DOUCES AU LAIT DE COCO

Duckling filet honey glazed, mashed sweet potatoes with coconut cream € 24.00

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'AIL, POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER

Lamb shank candied with garlic, winter vegetables € 24.00

DAURADE ROYALE ENTIÈRE, FENOUIL ET ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'ESTRAGON

Whole dorada «à la plancha», fennel and crushed potatoes with tarragon € 30.00

JOUE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE VIN ROUGE, LÉGUMES GLACÉS ET QUINOA

Braised beef cheek, red wine sauce, quinoa and glazed vegetables € 22.00

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.

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

GARGANELLI AU CHOIX

Garganelli of your choice € 17.00

Truite fumée, tomates confites et roquette / Smoked trout, candied tomatoes and arugula

Crème de potimarron, noix du Vercors, jambon de pays / Pumpkin cream, walnuts, cured mountain ham

Cèpes crévés et Parmesan 18 mois / Boletus cream and old Parmesan [V]

FROMAGES ✕ CHEESES

SÉLECTION DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Cheese plate € 10.00

YAHOURT BIO DE LA FERME DE CAROLINE, NATURE OU AUX HUILES ESSENTIELS D'AGRUMES

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

GOURMANDISES ✕ DESSERTS

DESSERT DU BUFFET

NOS PÂTISSIERS 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 rhum Michlers € 12.00