

## Boissons

---



Half a bottle of water

## Vegan

---



Tofu Poele Céréales À La Tomate

15  
€



Poke Bawl Végan (Quinoa, Carotte, Choux, Radis, Concombre, Spiruline)

14  
€

## Les Poissons

---



Saint Jacques, Tagliatelles Encre De Seiche Émulsion Coco

20  
€



Filet De Bar, Sauce Vierge Purée Citronnée

22  
€



Sole Meunière Pommes Vapeur

26  
€



Pavé De Saumon, Lentilles Corail Sauce Amande

18  
€

## Entrees

---



**Veloute de Châtaignes**

6  
€

## **Alcoholic Beverages**

---



**Bottle of Champagne**

## **Café**

---



**Coffee**

3  
€

## **100% Savoyard**

---



**Raclette Nature Partir De 2 Personnes), par personne**

25  
€



**Fondue Savoyarde par personne**

25  
€

**LE GRAND BUFFET DU GLACIER & ANIMATION Musicale (vendredi uniquement)**

---



**Le salade bar**



**Les Tartes**



**En show cookink**



**Pour les Viandards**



**Les poissons**



**Les accompagnements buffet**



**Pour les gourmands, buffet dessert à volonté**

## Non classé

---



**Bottle of Water**

5  
€



**Menu Enfant**

12  
€



**Entree**



**Plat**



**Dessert**



**Glass of Champagne**



**Bottle of Wine**



**Glass of Wine**



**Escargots Beurre Maître d'Hôtel par 6/par 12**

12  
€



**Foie Gras À La Mangue Perlée**

12  
€



**Saumon Bio Fumé au Bois d'Hêtre**

12  
€



**Huîtres Perle Blanche Par 6**

16  
€



**Volaille En Croûte Infusée À L'Estragon Crémeux Choux Fleur**

16  
€



**Blanquette De Veau Aux Girolles**

20  
€



**Rumsteak Sauce Reblochon, Polenta Crémeuse**

22  
€



**Côtes De Bœuf, Pommes Rate Sauce Forestière**

26  
€



**Myrtille à L'italienne**

7  
€



**Sphère Noisette Caramel Flambée À La Vanille**

9  
€



**Dame des Alpes Chocolat**

7  
€



**Moelleux Caramel d'Isigny**

7  
€



**Assiette des Maîtres Fromagers**

10  
€