

## MENU **DEMI-PENSION**

**ENTREE + PLAT + DESSERT**  
Starter + Main Dish + Dessert

## MENU **ÉTAPE**

**1 ENTREE + 1 PLAT ou 1 PLAT + 1 DESSERT**  
**+ 1 BOISSON** : 1 Verre de vin 12cl ou 1 Bière 25cl ou 1 Soft drink 25cl  
1 Starter + 1 Main Dish or 1 Main Dish + 1 Dessert  
+ 1 Drink : 1 Glass of wine 12cl or 1 Beer 25cl or 1 Soft drink 25cl

### **ENTRÉE AU CHOIX**

*Starter of your choice*

#### **Entrée du jour**

*Starter of the day*

#### **Salade des Alpes**

Salade verte, myrtilles, pommes, noix, croustillants de reblochon chaud  
*Green salad, blueberries, apples, walnuts and warm crispy reblochon*

#### **Potage Parmentier**

Poireaux, pommes de terre, crème, huile verte de poireau et poireau croustillant  
*Parmentier Soup: leeks, potatoes, cream, leek oil and crispy leek*

.....

### **PLAT AU CHOIX**

*Main dish of your choice*

#### **Plat du Jour**

*Dish of the day*

#### **Gnocchi d'Automne, Potiron & Gorgonzola**

Gnocchi sans gluten, crémeux de potiron, gorgonzola et éclats de noix torréfiées  
*Gluten-free gnocchi, creamy pumpkin, gorgonzola and toasted walnut pieces*

#### **Joue de Bœuf Confitée à la Mondeuse**

Joue de bœuf confite longuement à la Mondeuse, jus de cuisson réduit, pommes de terre grenailles et légumes glacés  
*Slow-cooked beef cheek in Mondeuse wine, reduced cooking jus, baby potatoes and glazed vegetables*

#### **Pizza au choix** *Pizza of your choice*

 **Margherita / Prosciutto Funghi / Savoyarde**

.....

### **DESSERT AU CHOIX**

*Dessert of your choice*

#### **Dessert du jour**

*Dessert of the day*

#### **Crème Brûlée Toblerone**

Crème brûlée Toblerone et cassonade caramélisée.  
*Toblerone crème brûlée with caramelised brown sugar*

#### **Île Flottante Praline Rose**

Blanc en neige, crème anglaise praline rose et pralines roses concassées  
*Whipped egg whites, pink-praline custard and crushed pink pralines*

#### **Coupe de glace 2 boules au choix**

*2 scoops of ice cream, flavours of your choice*

