

MENU PENSION
(Adulte : entrée + plat + dessert)
(Enfant : entrée + plat *ou* plat + dessert)

LES ENTREES

Déclinaison de charcuterie, pickles et mesclun

Variation of cold meats, pickles and mesclun

Crozets à la crème d'orties, cru et cuit de légumes d'hiver, huile de noix

Crozets with nettle cream, raw and cooked winter vegetables, walnut oil

Velouté du moment, petits croûtons et Beaufort râpé

Velouté of the moment, small croutons and grated Beaufort cheese

Mosaïque de poireaux fumés au bois d'olivier, Nori, vinaigrette à l'ail des ours

Olive wood smoked leek mosaic, Nori, wild garlic vinaigrette

LES PLATS

Plat de résistance selon les produits du moment

Main course based on seasonal produce

Pommes de terre fumées au bois de sapin, oignons - lardons et reblochon fondu

Potatoes smoked with pine wood, onions - bacon and melted reblochon

Ravioles artisanales, crème de champignons et Beaufort gratiné

Artisanal ravioli, cream of mushrooms and Beaufort cheese au gratin

Assiette végétarienne au gré de notre inspiration

Vegetarian plate according to our inspiration

LES FROMAGES et DESSERTS

Sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges

Country white cheese, red fruit coulis

Poire pochée au vin chaud, sablé à la cannelle, glace pain d'épices

Pear poached in mulled wine, cinnamon shortbread, gingerbread ice cream

Moelleux châtaigne, cœur mirabelle, crème glacée mascarpone

Chestnut cake, mirabelle plum heart, mascarpone ice cream

Pâtisserie ou dessert du moment

Pastry or dessert of the moment