

L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

www.oxygene-hotel.fr



■ ✦ SAVOIE MONT BLANC
■ ■ EXCELLENCE

LES ENTREES

Tartelette feuilletée au beaufort, noix et jeunes pousses assaisonnées	17€
Velouté de courge Butternut, mousse à l'ortie sauvage et croutons de pain d'épices	15€
Panna cotta carotte-cumin, pickel's de légumes et mousse bleu d'Albertville	17€
Pressé de bœuf aux légumes, mayonnaise légère à l'estragon et réduction porto-choco	18€
Tartare de truite et écrevisses fumé au bois de sapin, condiments et zeste de kumbawa	19€
Œuf cocotte aux morilles, Vin Jaune glacé et mouillettes briochées	20€

LES PLATS

Ballotine de volaille aux champignons, légumes de saison et crème de reblochon	25€
Farcement Savoyard, fruits secs et poitrine fumée, jus corsé à l'hysope	23€
La pêche du moment, risotto de crozets aux agrumes et huile chlorophylle	29€
Filet mignon de porc à basse température, purée d'oignons fumés, réduction à la sauge	26€
Noix de Saint Jacques - boudin noir, émulsion safranée et mousseline de légumes	32€
Filet de Bœuf poêlé, siphon de polenta crémeuse et écume à la noisette	35€

LE FROMAGE

Chariot de fromages affinés de nos régions	16€
--	-----

LES DESSERTS

Crèmeux praline rose, parfum de fleur d'oranger, cassonade caramélisée et financier	14€
Pomme pochée à la verveine, sablé breton et crème glacée caramel beurre salé	14€
Cheesecake au fromage blanc de campagne, fruits exotiques et sorbet Don Papa	14€
Moelleux à la châtaigne, mirabelles rôties et sorbet bière d'Abbaye	14€
Entremet myrtille - chocolat blanc, ganache montée fève de tonka et glace Chartreuse	14€
Marquise au chocolat et cœur caramel, tuile au gruë de cacao et cacahuètes glacées	14€

MENU GOURMAND 38,00€

(Menu avec fromages : 48,00€)

Velouté de courge Butternut, mousse à l'ortie sauvage et croustons de pain d'épices

Butternut squash soup, wild nettle mousse and gingerbread croutons

OU

Tartelette feuilletée au beaufort, noix et jeunes pousses assaisonnées

Puff pastry tartlet with Beaufort, walnuts and seasoned young shoots



Farcement Savoyard, fruits secs et poitrine fumée, jus corsé à l'hysope

Savoyard stuffing, dried fruits and smoked brisket, strong hyssop juice

OU

Ballotine de volaille aux champignons, légumes de saison et crème de reblochon

Poultry ballotine with mushrooms, seasonal vegetables and reblochon cream



Chariot de fromages affinés de nos régions

Trolley of matured cheeses from our regions



Crèmeux praline rose, parfum de fleur d'oranger, cassonade caramélisée et financier

Creamy pink praline, orange blossom scent, caramelized brown sugar and financier

OU

Pomme pochée à la verveine, sablé breton et crème glacée caramel beurre salé

Poached apple with verbena, Breton shortbread and salted butter caramel ice cream

MENU SENS 48,00€
(Menu avec fromages : 58,00€)

Panna cotta carotte-cumin, pickel's de légumes et mousse bleu d'Albertville

Carrot-cumin panna cotta, vegetable pickles and Albertville blue cheese mousse

OU

Pressé de bœuf aux légumes, mayonnaise légère à l'estragon et réduction porto-choco

Pressed beef with vegetables, light tarragon mayonnaise and port-chocolate reduction



La pêche du moment, risotto de crozets aux agrumes et huile chlorophylle

The Fish of the moment, crozets risotto with citrus fruits and chlorophyll oil

OU

Filet mignon de porc à basse température, purée d'oignons fumés, réduction à la sauge

Low temperature pork tenderloin, smoked onion purée, sage reduction



Chariot de fromages affinés de nos régions

Trolley of matured cheeses from our regions



Moelleux à la châtaigne, mirabelles rôties et sorbet bière d'Abbaye

Chestnut cake, roasted Mirabelle plums and Abbey beer sorbet

OU

Cheesecake au fromage blanc de campagne, fruits exotiques et sorbet Don Papa

Cheesecake with country white cheese, exotic fruits and Don Papa sorbet

MENU SAVEURS 58,00€

(Menu avec fromages : 68,00€)

Tartare de truite et écrevisses fumé au bois de sapin, condiments et zeste de kumbawa

Trout and crayfish tartare smoked with fir wood, condiments and kumbawa zest

OU

Œuf cocotte aux morilles, Vin Jaune glacé et mouillettes briochées

Soft-boiled egg with morels, iced Vin Jaune and brioche fingers



Noix de Saint Jacques - boudin noir, émulsion safranée et mousseline de légumes

Scallops - black pudding, crunchy vegetables and vegetable mousseline

OU

Filet de Bœuf poêlé, siphon de polenta crémeuse et écume à la noisette

Pan-fried beef fillet, creamy polenta siphon and hazelnut foam



Chariot de fromages affinés de nos régions

Trolley of matured cheeses from our regions



Entremet myrtille - chocolat blanc, ganache montée fève de tonka et glace Chartreuse

Blueberry dessert - white chocolate, whipped tonka bean ganache and Chartreuse ice cream

OU

Marquise au chocolat et cœur caramel, tuile au grué de cacao et cacahuètes glacées

Chocolate marquise with caramel, tuile with cocoa nibs and glazed peanuts

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

Children's menu (0-10 years of age)

18€

Filet de poulet aux champignons et mousseline de légumes

Fillet of chicken and vegetable mousseline

ou

Tagliatelles, jambon cuit et emmental râpé

Tagliatelle, cooked ham and grated cheese

**Duo de sorbets et/ou crème glacées
(fraise, framboise, vanille, chocolat, caramel)**

Duo of sorbets and/or ice cream

(strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, caramel)

ou

Fondant au chocolat « maison »

Homemade chocolate fondant