

# L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

*[www.oxygene-hotel.fr](http://www.oxygene-hotel.fr)*



## L'INSTANT GOURMAND SAVOYARD

Entrée + Plat + Dessert : 34€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 29€

Supplément Fromages : 8€

**Trilogie d'oignons en minestrone, mousse au fondant d'Arly et ail des ours** 14€

*Trilogy of onions in minestrone, farmhouse vacherin mousse and wild garlic*

OU

**Tartelette aux noix et Beaufort, jambon cru et jeunes pousses** 14€

*Walnut and Beaufort tart, raw ham and young shoots*



**Crozets gratinés au reblochon, lard fumé et mesclun assaisonné** 19€

*Crozets au gratin with reblochon, smoked bacon and seasoned mesclun*

OU

**Pormoniers de Savoie façon parmentier, sarriette et Mondeuse noire** 19€

*Pormonniers de Savoie parmentier style, savory and black Mondeuse*



**Chariot de fromages affinés de nos régions** 15€

*Trolley of matured cheeses from our regions*



**Savarin au génépi, chantilly à la myrtille et glace artisanale** 12€

*Savarin with genepi, blueberry whipped cream and sorbet*

OU

**Crumble aux pommes, fruits secs caramélisés et crème glacée Madeleine** 12€

*Apple crumble, caramelized dried fruits and Madeleine ice cream*

## SENS ET SAVEURS

Entrée + Plat + Dessert : 46€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 39€

Supplément Fromages : 8€

**Foie gras de canard et omble chevalier fumés au bois de sapin, crème de balsamique** 18€

*Duck foie gras and char smoked over fir wood, balsamic cream*

OU

**Ceuf cocotte aux écrevisses, champignons et mouillette à la farine de blé noir** 16€

*Egg with crayfish, mushrooms and buckwheat flour mouillette*

OU

**Pana cotta d'artichauts et raifort, huile fumée et pickles de légumes oubliés** 14€

*Panna Cotta of artichoke, smoked oil and pickles of vegetables*



**Noix de Saint-Jacques - boudin noir, mousseline de légumes et émulsion crustacés** 28€

*Scallops - black pudding, vegetable mousseline and shellfish emulsion*

OU

**Filet de canard à basse température, bouillon soja-thé fumé et risotto aux agrumes** 29€

*Duck fillet at low temperature, smoked soy-tea broth and citrus risotto*

OU

**Emietté de truite façon brandade, crème d'estragon et kumbawa** 27€

*Trout brandade style, tarragon cream and kumbawa*



**Chariot de fromages affinés de nos régions** 15€

*Trolley of matured cheeses from our regions*



**Vacherin glacé à la framboise, coulis de mangue et piment d'Espelette** 12€

*Raspberry iced vacherin, mango coulis and Espelette pepper*

OU

**Tuiles croustillantes au Grué de cacao, chocolat-olive noire et crème glacée** 12€

*Crispy tiles with cocoa nibs, chocolate-black olive and ice cream*

OU

**Entremet mirabelle, biscuit châtaigne et marrons glacés** 12€

*Mirabelle entremet, chestnut biscuit and candied chestnuts*

**MENU PETIT GOURMET** (jusqu'à 10 ans)

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

18€

**Pormoniers de Savoie façon parmentier**

*Pormoniers de Savoie parmentier style*

ou

**Pâtes aux légumes et Beaufort râpé**

*Pasta vegetable and grated Beaufort*

\*\*\*\*

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

*Duo of sorbets and/or ice cream*

*(strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, caramel, blueberry)*

ou

**Fondant au chocolat et crème glacée vanille**

*Chocolate fondant and vanilla ice cream*