

# L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

*www.oxygene-hotel.fr*



■ ✦ SAVOIE MONT BLANC  
■ ■ EXCELLENCE

	Prix carte	Prix menu (E + P + D)
<b><u>LES ENTREES</u></b>		
<b>Œuf parfait, mousseline de maïs - carotte - cumin, champignons sauvages</b>	15€	
<i>Low cooked egg, corn - carrot and cumin mousseline, wild mushrooms</i>		
<b>Crozets à la crème d'orties, cru et cuit de légumes d'hiver, huile de noix</b>	17€	
<i>Crozets with nettle cream, raw and cooked winter vegetables, walnut oil</i>		
<b>Tartare de veau, mayonnaise au thon, condiments - salicorne</b>	18€	
<i>Veal tartare, tuna mayonnaise, condiments – samphire</i>		
<b>Mosaïque de poireaux fumés au bois d'olivier, Nori, vinaigrette à l'ail des ours</b>	16€	
<i>Olive wood smoked leek mosaic, Nori, wild garlic vinaigrette</i>		
<b><u>LES PLATS</u></b>		
<b>Suprême de volaille aux écrevisses, polenta crémeuse à l'hysope</b>	28€	46€
<i>Chicken supreme with crayfish, creamy polenta with hyssop</i>		
<b>Mirepoix Saint-Jacques - langoustines, bouillon miso - bergamote, risotto</b>	35€	56€
<i>Mirepoix of Saint-Jacques - langoustines, miso broth - bergamot, risotto</i>		
<b>Filet de canette, jus corsé orange - badiane, siphon pomme de terre</b>	32€	54€
<i>Duck fillet, strong orange-star anise juice, potato siphon</i>		
<b>La Pêche du moment, mousseline de légumes, crème à la sauge</b>	29€	48€
<i>Fisch of the moment, vegetable mousseline, sage cream</i>		
<b>Assiette végétarienne au gré de notre inspiration</b>	25€	42€
<i>Vegetarian plate according to our inspiration</i>		
<b><u>LE FROMAGE</u></b>		
<b>Chariot de fromages affinés de nos régions</b>	16€	+10€
<i>Trolley of matured cheeses from our regions</i>		
<b><u>LES DESSERTS</u></b>		
<b>Poire pochée au vin chaud, sablé à la cannelle, glace pain d'épices</b>	14€	
<i>Pear poached in mulled wine, cinnamon shortbread, gingerbread ice cream</i>		
<b>Moelleux châtaigne, cœur mirabelle, crème glacée mascarpone</b>	14€	
<i>Chestnut cake, mirabelle plum heart, mascarpone ice cream</i>		
<b>Entremet cacahuète – chocolat - tonka, caramel fleur de sel, sorbet chocolat</b>	14€	
<i>Peanut - chocolate - tonka bean dessert, fleur de sel caramel, chocolate sorbet</i>		
<b>Millefeuille aux agrumes, meringue Italienne, sorbet clémentine Corse</b>	14€	
<i>Citrus millefeuille, Italian meringue, Corsican clementine sorbet</i>		

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

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

19€

**Suprême de poulet et mousseline de pomme de terre**

*Chicken supreme and potato mousseline*

ou

**Ravioles artisanales, crème de champignons et beaufort gratiné**

*Artisanal ravioli, cream of mushrooms and Beaufort cheese au gratin*

\*\*\*\*

**Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges**

*Country white cheese, red fruit coulis*

ou

**Pâtisserie ou dessert du moment**

*Pastry or dessert of the moment*