

L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

www.oxygene-hotel.fr



■ ✦ SAVOIE MONT BLANC
■ ■ EXCELLENCE

	Prix carte	Prix menu (E + P + D)
<u>LES ENTREES</u>		
Velouté de courge Butternut, mousse à l'ortie sauvage et pain d'épice grillé	15€	
<i>Butternut squash soup, wild nettle mousse and grilled gingerbread</i>		
Pressé de bœuf aux légumes, mayonnaise légère raifort et réduction bourbon	18€	
<i>Pressed beef with vegetables, light horseradish mayonnaise and bourbon reduction</i>		
Tartare de truite fumé au bois d'olivier, condiments et houmous aux épices	19€	
<i>Trout tartare smoked with olive wood, condiments and spiced hummus</i>		
Diots de Savoie en brioche, sauce rémoulade à l'ail des ours et roquette	17€	
<i>Diots de Savoie in brioche, wild garlic remoulade sauce and arugula leaves</i>		
<u>LES PLATS</u>		
Filet de canette, mousseline de légumes et sauce orange-badiane	32€	49€
<i>Duck fillet, vegetable mousseline and orange-star anise sauce</i>		
Brandade de poisson et gambas, émulsion rouille aux épices	29€	47€
<i>Fish and prawn brandade, rouille emulsion with spices</i>		
Filet de Bœuf poêlé, siphon de pomme de terre et jus corsé à l'hysope	36€	59€
<i>Pan-fried beef fillet, potato siphon and strong hyssop jus</i>		
La Pêche du moment, boulgour agrumes et émulsion cumbawa	34€	55€
<i>Fisch of the moment, citrus bulgur and kaffir lime emulsion</i>		
Assiette végétarienne au gré de notre inspiration	26€	44€
<i>Vegetarian plate according to our inspiration</i>		
<u>LE FROMAGE</u>		
Chariot de fromages affinés de nos régions	16€	+10€
<i>Trolley of matured cheeses from our regions</i>		
<u>LES DESSERTS</u>		
Tartelette aux pommes infusées au vin chaud, crème glacée pain d'épices	14€	
<i>Mulled wine-infused apple tartlet with gingerbread ice cream</i>		
Le citron : sablé Breton, confit et crème acidulés, sorbet citron-yuzu	14€	
<i>Lemon : Breton shortbread, tangy confit and cream, lemon-yuzu sorbet</i>		
Pavlova châtaigne-fruits rouges, chantilly crème de marron et sorbet myrtille	14€	
<i>Chestnut and red fruit Pavlova, chestnut whipped cream and sorbet</i>		
Comme un cappuccino : ganache choco-café, caramel beurre salé et crème glacée	14€	
<i>Like a cappuccino : chocolate-coffee ganache, salted butter caramel and ice cream</i>		

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

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

20€

Suprême de poulet et mousseline de pomme de terre

Chicken supreme and potato mousseline

ou

Gratin de ravioles et crème de champignons

Gratin Dauphiné ravioli with mushroom cream

Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges

Country white cheese, red fruit coulis

Ou

Brownie chocolat-caramel, crème glacée vanille de Madagascar

Chocolate-caramel brownie, with Madagacar vanilla ice cream