

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 patate douce, mousse à l'ortie sauvage et pain d'épice grillé	15€	
<i>Sweet potato velouté, wild nettle mousse and toasted gingerbread</i>		
Pâté en croûte réalisé par nos soins, pickles et mesclun assaisonné	18€	
<i>Homemade pâté en croûte, pickles and seasoned mesclun salad</i>		
Tataki de thon, soja-gingembre et gel poire - citron vert	19€	
<i>Tuna tataki with soy-ginger and pear-lime gel</i>		
Tatin de betterave caramélisée et fumée, crème fouettée vanille et sorbet génépi	17€	
<i>Caramelized and smoked beetroot Tatin, vanilla whipped cream and genepi sorbet</i>		
<u>LES PLATS</u>		
Risotto de crozets aux écrevisses, escalope de foie gras de canard poêlée	35€	56€
<i>Crozet risotto with crayfish, pan-fried duck foie gras escalope</i>		
Ballotine de volailles aux champignons, polenta crémeuse et crème fromagère	32€	53€
<i>Chicken ballotine with mushrooms, creamy polenta and cheese cream</i>		
Filet de bœuf poêlé, mousse forestière et châtaignes, jus à l'hysope	38€	59€
<i>Pan-seared beef fillet, forest floor mousse and chestnuts, 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€	47€
<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>		
La cabosse : jeux de textures chocolat, crémeux fumé et biscuit cacao	14€	
<i>The cocoa pod: a play of textures with chocolate, smoky cream, and cocoa biscuit</i>		
Le ballon d'agrumes : crème clémentine, biscuit citron et sorbet citron vert -yuzu	14€	
<i>The citrus balloon: mandarin cream, clementine biscuit, lime-yuzu sorbet</i>		
La trilogie de Madeleine : parfums verveine, fruits rouges et vanille - caramel	14€	
<i>Madeleine's trilogy: verbena, red berries and vanilla-caramel scents</i>		
Le vacherin glacé : meringue, crème glacée génépi et confit myrtille	14€	
<i>The frozen vacherin: meringue, genepi ice cream and blueberry confit</i>		

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

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

20€

Suprême de poulet et polenta crémeuse

Chicken supreme and creamy polenta

ou

Gratin de ravioles du Dauphiné et crème de champignons

Gratin Dauphiné ravioli with mushroom cream

Fromage blanc, coulis de fruits rouges

White cheese, red fruit coulis

Ou

Brownie chocolat-caramel, crème glacée vanille de Madagascar

Chocolate-caramel brownie, with Madagacar vanilla ice cream