

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

Duo de sorbets et crème glacées (fraise, vanille, chocolat, caramel)

Duo of sorbets and ice cream (raspberry, vanilla, chocolate, caramel)