

Le restaurant L'ENVERGURE

BY Mathieu CANGUILHEM

Notre maître d'hôtel et son équipe sont à votre service
tous les jours de 19h à 22h.



*Nous vous accueillons pour vos déjeuners de 12h à 14h et de 19h à 22h
pour vos diners, l'occasion de profiter de notre terrasse avec une vue
panoramique sur la chaîne du Mont Blanc et de notre piscine chauffée.*

*Un Lunch & Spa source de bien-être vous fera découvrir notre gamme
Pure Altitude, purement montagne à base d'edelweiss.*



Fait maison

L'intégralité de la carte est garantie fait maison,
hormis les glaces et sorbets

...PRELUDE GOURMAND...

Foie gras de canard poché au pineau charentais, compotée de fraises balsamiques et brioche maison (1-3) 18€

Gaspacho andalou, fricassée d'encornets au basilic, légumes à la « provençale » et garlic bread (1-14) 14€

Gambas en croustilles de pommes de terre, pressé de légumes confits, croûtons de tapenade et vinaigrette d'herbes fraîches (1-2) 18€

Fines tranches de cannette fumée « par nos soins » déclinaison melon au porto 15€

Fricassée d'asperges vertes et blanches au comté, sauce morilles et œufs de caille « au plat tout simplement » (3) 16€

...COTE MER...

Filet de daurade cuit à la peau, artichauts façon barigoule, piquillos et petits calamars juste snackés (4-14) 22€

Pavé de sandre « de nos lacs » rôti aux écrevisses, crémeux de petits pois et légumes printaniers en fricassée (2-4) 24€

...COTE TERROIR...

Boite chaude, pommes de terre charlotte, charcuterie et mesclun de jeunes pousses (7) 22€

Une véritable Tartiflette de nos montagnes et son nid de salade (7) 19€

...COTE TERRE...

Filet de bœuf « façon Rossini » brioche maison, tranche de foie gras poêlé et espuma de pommes de terre à l'huile de truffe (1-3-7) 28€

Noisette d'agneau juste rôti, pommes de terre cocottes, tomates confites et pousses d'épinards, jus corsé aux olives noires de Nice 26€

Volaille de Bresse « A.O.P. » farcie aux morilles, risotto crémeux aux pointes d'asperges et jus de rôti au thym 25€

...DOUCEURS...

Plateau de fromages affinés de nos montagnes (7) 10€

Sphère Meringuée association fraises et basilic (3) 9€

Ganache et mousse légère chocolat, myrtilles poêlées, biscuit fleur de sel et nougatine noisettes (1-3-5-7-8) 10€

Ananas pochés au poivre de Sichuan, mangue et espuma coco sorbet passion* et biscuit pistache (1-3-5-7-8) 11€

Café ou thé gourmand (1-3-5-7-8 selon composition) 8€

*glaces et sorbets artisanaux

Prix net en euros taxes et service compris

...MENU « EXCELSIOR »...

34€

Gaspacho andalou et granité concombres

Filet de truite cuite meunière piquillos farcis en fine ratatouille et vinaigrette d'herbes (4)

Tarte citron meringuée revisitée en verrine (1-3-5)

...MENU DES BAMBINS...

14€

Servi pour les enfants de moins de 12 ans (hors boisson)

Penne Bolognaise et copeaux de parmesan (1-3-7)

OU

Filet de poulet, frites maison et sauce crème (5-7)

∞,∞

Coupe de glace (7)

OU

Mousse au chocolat maison (3)

...ALLERGIES OU INTOLERANCES...

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait
8. Fruits à coque
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant
13. Lupin et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

**Tous nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs
allergènes, en cas d'allergies déclarées,**

Merci de nous consulter.