

2
0
2
1
·
2
0
2
2

CARTE DU DÎNER
DINNER MENU

ALTITUDE 1900

ENTRÉES / STARTERS

ŒUF « PLEIN AIR »

« PLEIN AIR » EGG

Cuit à 64 degrés, émulsion de pommes de terre à la chartreuse et Caviar Maison Prunier

Cooked at 64 degrees, potato emulsion with Chartreuse and Caviar from the Maison Prunier

TRUITE DE SAVOIE FUMÉE

SMOKED TROUT FROM SAVOIE

Truite de Savoie fumée par nos soins et glace au raifort, pain de mie maison toasté

Smoked Trout from Savoie, horseradish ice cream and toasted sandwich bread

NOIX DE SAINT JACQUES DE BRETAGNE

SCALLOPS FROM BRETAGNE

Noix de saint Jacques de Bretagne snackées, gremolata et émulsion au cresson

Grilled scallops from Bretagne, gremolata, and watercress emulsion

PÂTÉ EN CROUTE

Pâté en croûte de volaille de Bresse, chutney d'endives

"Pâté en croute" with poultry from Bresse, chutney d'endives

POTAGE DE LÉGUMES

VEGETABLE SOUP

Potage de légumes du moment

Season vegetable soup

COURGE BUTTERNUT

BUTTERNUT SQUASH

Courge butternut à la vanille, mousse de pain grillé

Butternut with vanilla flavor, grilled bread mousse

45 €

WITH CAVIAR
AVEC CAVIAR

25 €

WITHOUT CAVIAR
SANS CAVIAR

25 €

30 €

25 €

20 €

25 €

POISSONS / FISH

LA TRUITE DE SAVOIE

THE TROUT FROM SAVOIE

Truite de Savoie poêlée, céleri rave, champignons de Paris bruns, chanterelles grises, pleurotes et shitakés, rapé de truffe

Panied Trout from Savoie, celeriac, brown mushrooms, grey chanterelles, oyster mushrooms, shiitakes and grated truffle

40 €

LE CABILLAUD

THE COD

Le cabillaud cuit à la vapeur, velouté de panais, butternut et croustillant de châtaignes

Steamed cod, parsnip velouté, butternut and chestnut crisp

35 €

LA SOLE

THE SOLE

Sole de l'Océan meunière ou grillée, risotto au citron

Sole from the Ocean, with butter or grilled, lemony risotto

60 €

VIANDES / MEAT

FILET DE BŒUF CHAROLAIS

CHAROLAIS BEEF FILET

Filet de bœuf Charolais grillé, sauce foie gras, myrtilles et verveines. Purée cardinale et matafans savoyards

Grilled Charolais beef filet, foie gras sauce, blueberries and verbena. Cardinal purée and Savoyard matafans

60 €

LE CANON D'AGNEAU RÔTI

THE ROASTED LAMB

Canon d'agneau rôti, houmous de pois cassés, creek de pommes de terre et jus au carvi

Roasted lamb, split peas hummus, potato galette and carvi juice

45 €

LA POITRINE DE CANETTE RÔTIE

THE ROASTED DUCKLING BREAST

Poitrine de Canette des Dombes rôtie, anguille fumée, déclinaison de panais à la muscade et jus à l'Antésite

Roasted duckling breast from the Dombes region, smoked eel, variation of parsnip with nutmeg and Antésite juice

35 €

LÉGUMES & CÉRÉALES / VEGETABLES & CEREALS

RISOTTO

RISOTTO

Risotto à la courge

Squash Risotto

25 €

GRATIN DE RAVIOLES

GRATIN OF RAVIOLES

Gratin de ravioles du Royans aux poireaux avec copeaux de truffe et parmesan

Gratin of ravioles from Royans with leeks, truffle and Parmesan cheese

35 €

PURÉE DE BETTRAVES

PURÉE OF SALTY BEETROOT

Purée de betteraves cuites en croûte de sel, glace au Raifort, baies de grenade et huile de noisette

Purée of salty beetroot, horseradish ice cream, grenade, and hazelnut oil

25 €

PLATS À PARTAGER / TO SHARE À PARTIR DE 2 / AS OF 2

LA CÔTE DE BŒUF CHAROLAIS MATURÉ

THE GRILLED MATURED PRIME RIB

Côte de bœuf charolais maturé, grillée avec une sauce béarnaise au vin blanc, estragon et cerfeuil, pommes dauphines truffées

Grilled matured prime rib, bearnaise sauce with white wine, tarragon, chervil, and truffled potatoes

70 €

PAR PERSONNE

L'OMBLE CHEVALIER

THE CHAR

Ombre chevalier en croûte de sel, accompagné de pousses d'épinards et petits légumes de saison

Char cooked in a salty crust, served with spinach leaves and seasonal vegetables

50 €

PAR PERSONNE

LA FONDUE SAVOYARDE

THE SAVOYARDE FONDUE

30 €

PAR PERSONNE

LA FONDUE A LA TRUFFE

THE TRUFFLED FONDUE

Servies avec de la salade verte

Served with salad

55 €

PAR PERSONNE

À DÉGUSTER AVEC

TO ENJOY WITH

Jambon cru de Savoie, viandes séchées des Alpes et rosette

Cured ham from Savoie, rosette, dried meat

10 €

Jambon blanc à la truffe

Truffled white ham

15 €

ALLERGÈNES ALLERGENS

 GLUTEN / GLUTEN WHEAT  PRODUITS LAITIERS / DAIRY PRODUCTS  FRUITS À COQUES / TREE NUTS

 PRODUITS DE LA MER / SEAFOOD  VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN

PRIX NETS, TAXES & SERVICE COMPRIS / NET PRICES, TAXES & SERVICE INCLUDED

TOUS NOS PRODUITS SONT FAITS MAISON / ALL OUR PRODUCTS ARE HOMEMADE