

★ ★ ★ ★ ★
PALACE DES NEIGES

Le menu

UNIQUEMENT EN SERVICE AU BAR OU AU RESTAURANT

N O S E N T R É E S

L'œuf Bio parfait Parmesan vieux et son nuage d'Hollandaise, croûtons au beurre fumé <i>Slow cooked organic egg Old Parmesan and son "hollandaise sauce", croûtons with smoked butter</i>	18
Terrine de bœuf maison et pomme au vin chaud, toasts de pain d'épices <i>Homemade beef terrine with apple and mulled wine, gingerbread toast</i>	19
Saint-Jacques rôties, noix de coco en plusieurs styles et choux-fleurs <i>Roasted scallops, coconut in several styles and cauliflower</i>	28
Cœur de Saumon, crème givrée aux agrumes et toast de pain de mie <i>Centre-cut Salmon fillet, citrus frosted cream and toast</i>	28
Entrées du jour <i>Starters of the day</i>	48



C A V I A R

Accompagné de crème givrée aux agrumes
et blinis tièdes à la châtaigne

Baeri	Beluga Impérial
30g - 175 euros	30g - 275 euros
50g - 290 euros	50g - 440 euros



SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

- Tartiflette au Reblochon fermier, poitrine fumée et mix de salades vinaigrées aux noix 38
Farmhouse Reblochon tartiflette, smoked breast and salad mix with walnut vinegar.
- La Fondue Savoyarde aux 3 fromages (Beaufort, Abondance, Emmental), servie avec ses croûtons, charcuterie de pays et mélange de salades (Sup. +15 € DP) min 2 pers. 39
Fondue with 3 cheeses (Beaufort, Abondance, Emmental), served with croûtons, local charcuterie and a mix of salad (Sup. +15 € HB)
- Supplément "à la forestière" 46€ (Sup.+20€ DP) Supplément "à la truffe" 58€ (sup.+30€ DP)
- Fondue Suisse, au Vacherin et Gruyère accompagnée de Charcuterie de pays (Sup. +15€ DP) 39
Swiss Fondue with Vacherin and Gruyère with local Charcuterie (Sup. +15 € HB)
- Le Mont d'or au vin Blanc de Savoie, palette de charcuterie du pays, pommes de terre en robe des champs (Sup. +18 € DP) 44
Mont d'or with white wine from Savoie, regional charcuterie, potatoes in their skins and mixed salad with vinegar (Sup. +18 € HB)
- Supplément "à la truffe" 59€ (Sup. +20€ DP)

NOS PLATS

- Linguine / Penne :
Bolognaise 32€ / Arrabiatta 30€ / A la Truffe 46€
(Sup. +10€ DP) (Sup. +10€ DP) (Sup. +20€ DP)
Linguine / Penne: Bolognese / Arrabiatta / With Truffle (Sup+10€ DP)(Sup+10 € DP)(Sup+20€DP)
- Sole Meunière au citron caviar, pommes vapeur aux herbes fraîches (Sup. +25 € DP) 72
Sole meunière with lemon caviar, steamed potatoes with fresh herbs (Sup+25 € DP)
- Blanquette de Lotte à l'encre de seiche, légumes d'hiver rôtis et riz vénéré (Sup. +10 € DP) 47
Monkfish stew with squid ink, roasted winter vegetables and black rice (Sup. +10 € DP)
- Châteaubriand (250 gr) à la forestière, poêlée de cerfeuil tubéreux et crosnes persillés (Sup. +15 € DP) 55
Châteaubriand (beef) with mushrooms ,pan-fried root chervil and parsley crosnes (Sup. +15 € HB)

Linguine au caviar Baeri (Sup. +90 € DP) <i>Caviar linguine</i> (Sup. +90 € HB)	150
Ravioles maison de Tourteau, Black tiger et bouillon asiatique (Sup. +20 € DP) <i>Homemade brown crab and King Prawn ravioli and with an Asian flavor broth</i> (Sup. +20 € HB)	52
Côte de Bœuf maturé par notre boucher, pommes Pont-Neuf et jus de viande corsé pour 2 personnes (Sup. +25 € DP/pers) <i>Prime rib of beef matured by our butcher, Pont-Neuf potatoes and meat juice, for 2 people</i> (Sup. +25 € HB/ppl)	70/pers.
Epaule d'Agneau au parfum des Alpilles, sauté de Grenaille au jus du cuisson. Pour 2 personnes (Sup. +20 € DP/pers) <i>Shoulder of Lamb flavored with the Alpilles, sautéed new potatoes for 2 people</i> (Sup. +20 € HB/ppl)	52/pers.
Plat du jour * <i>Today's special</i>	45

NOS FROMAGES

Chariot de fromages AOP affinés <i>cheese selection</i>	27
--	----

NOS DESSERTS

Au chariot 21€/ 1 pièce 38€/ 3 pièces	
Chocolat fondant au caramel et beurre de cacahuète, guimauve maison caramélisée, glace amandes et noisettes <i>chocolate fondant with caramel and peanut butter, homemade caramelized marshmallow, almond and hazelnut ice cream</i>	19
La passion et la mangue sur une Dacquoise coco, sorbet litchi au kumbawa <i>Passion fruit and mango on a coconut Dacquoise, lychee sorbet with kumbawa</i>	18
Assortiment de nos sorbets et glaces maison <i>selection of homemade sorbets and ice cream</i>	5 Le parfum