



PALACE DES NEIGES

Le restaurant du Palace des Neiges et ses équipes
vous accueillent de 19h30 à 21h30

The Palace des Neiges restaurant and its team
welcome you from 7.30pm to 9.30pm

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains
produits, nous vous remercions de nous en faire part à la
prise de commande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine France.
Prix en euros, TVA et service inclus

If you have any intolerance or allergy, please inform a
member of the team upon ordering.
All our meat and poultry are from France.
Prices in euros, VAT and service included

★ ★ ★ ★ ★
PALACE DES NEIGES

LA CARTE

NOS ENTRÉES / OUR STARTERS

Foie gras pressé au parfum de clémentine Corse <i>Foie gras with a hint of Corsican tangerine</i>	29
Salade de pousses d'épinard, truffe et vinaigrette croustillante <i>Spinach shoot, truffle and vinaigrette</i>	24
Truite de Savoie en gravelax condiments maison et douceur crémée aux agrumes <i>Savoy trout gravlax with homemade condiments and a creamy citrus sweetness</i>	25
Tartare de bœuf Charolais <i>Charolais beef tartare</i>	26
Tartare de Thon, parfum nippon <i>Tuna Tartare with Japanese flavour</i>	26
Bouillon de volaille au miso, Tofu et condiments <i>Miso-infused chicken broth, Tofu and condiments</i>	26
Salade César : poulet crispy, sucrine, tomates cerise, œuf poché <i>Ceasar Salad : crispy chicken, baby gem, cherry tomatoes, poached egg</i>	26



CAVIAR

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

*Served with by citrus frosted cream
and warm chestnut blinis*

Baeri

Beluga Impérial

30g - 175

30g - 275

50g - 290

50g - 440



SPÉCIALITÉS RÉGIONALES / LOCAL SPECIALITIES

Tartiflette du pays et bouquet de salade 38
Melting reblochon cheese over potatoes, pork belly and salad

Croziflette au reblochon fermier et bouquet de salade 38
Buckwheat pasta melting reblochon cheese and salad

Raclette pour 2 pers minimum accompagné de charcuterie du pays, pomme
fondante et bouquet de salade

Traditionnel €/pers	42
Morbier €/pers	45

*Raclette cheese for a minimum of 2 people served with local
charcuterie, melting potatoes, and salad.*

Le Mont d'or au vin Blanc de Savoie, palette de charcuterie
du pays, pommes de terre en robe des champs et bouquet
de salade avec vinaigrette

450g	46
650g	65

*Baked Mont d'or cheese, white wine from Savoie, local charcuterie, jacket
potatoes and mixed salad with vinaigrette*

NOS PLATS / OUR DISHES

Sole Meunière au citron caviar - 800gr <i>Butter poached petrale sole with lemon caviar</i>	90
Dos de truite de Savoie aux amandes <i>Almonds local trout fillet</i>	38
Filet de Loup, sauce vierge aux agrumes <i>Seabass fillet with citrus virgin dressing</i>	39
Saint Pierre rôti au pistou d'épinards <i>Roasted John Dory with spinach pistou</i>	38
Loup de Méditerranée (Pour 2 personnes) <i>Mediterranean sea bass (for 2 people)</i>	48 /pers
Burger Savoyard, viande hâchée 200gr, fromage des Alpes <i>Savoyard burger, 200gr minced meat, Alpine cheese</i>	32
Châteaubriand à la fleur de thym et son jus corsé <i>Pan-fried Chateaubriand with thyme flower and coarse juice</i>	55
Volaille fermière basse température et son jus corsé <i>Free-range chicken cooked at low temperature with coarse juice</i>	36
Poitrine de veau à la Milanaise <i>Breaded veal scalopini</i>	36
Ribs de bœuf Charolais, sauce barbecue épicé maison <i>Beef short ribs with homemade spicy barbecue sauce</i>	38
Épaule d'agneau confite (pour 2 personnes) <i>Confit lamb shoulder (for 2 people)</i>	48 /pers

NOS PÂTES "RUMMO" / OUR PASTAS

Choix entre Linguine et Penne Rummo

Choice between Linguine and Penne Rummo

Pâtes à l'Arabiata

Pasta with tomato and chilli sauce

30

Pâtes à la Bolognaise

Bolognese Pasta

32

Pâtes à la Truffe

Truffle Pasta

46

NOS SAUCES / OUR SAUCES

8

Jus corsé

Coarse juice

Sauce Béarnaise

Butter emulsion with tarragon

Meunière citronnée

Butter lemon and capres sauce

Beurre blanc aux algues

Seaweed butter

Beurre blanc aux agrumes

Citrus butter

NOS ACCOMPAGNEMENTS / OUR SIDES

12

Ratatouille

Ratatouille

Mousseline de pomme de terre

Mashed potatos

Frites maison

Homemade french fries

Légumes

Vegetables

Salade

Mixed green salad

NOS FROMAGES / OUR CHEESES

Assiette de fromages AOP affinés <i>Cheese selection</i>	27
---	----

NOS DOUCEURS / OUR DESSERTS

Gaspacho de fruits rouges <i>Red fruit gazpacho</i>	19
Finger aux deux chocolats fondant <i>Duo of chocolate finger</i>	19
Mousse soufflée <i>Souffléed mousse</i>	19
Tarte yuzu <i>Yuzu tart</i>	18
Glace et sorbet maison <i>Selection of homemade sorbets and ice cream</i>	5
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15
Palette de fruits frais <i>Sliced Fresh fruit</i>	19
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15
Champagne gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	35



PALACE DES NEIGES

Le bar du Palace des Neiges et ses équipes vous accueillent de 12h00 à 23h00

The Palace des Neiges bar and its team welcome you from 12.00am to 11.00pm

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine France.
Prix en euros, TVA et service inclus

If you have any intolerance or allergy, please inform a member of the team upon ordering.
All our meat and poultry are from France.
Prices in euros, VAT and service included

★ ★ ★ ★ ★
PALACE DES NEIGES

LA CARTE

CÔTÉ FRAIS / COLD SIDE

Planche de charcuterie et fromages de Savoie <i>Charcuterie and cheese from Savoie board</i>	24
Velouté du jour, mouillettes de pain au beurre demi-sel <i>Soup of the day, bread rolls with salted butter</i>	19
Tartare de Thon, parfum nippon <i>Tuna tartare, Japanese flavors</i>	28
Le club traditionnel Club sandwich, Volaille fermière, tomates, iceberg, œuf bio, mayonnaise au basilic <i>Club sandwich, free-range chicken, tomatoes, iceberg salad, egg, basil mayonnaise</i>	26
Salade César : Poulet crispy, sucrose, tomates cerise, œuf poché <i>Ceasar Salad : crispy chicken, baby gem, cherry tomatoes, poached egg</i>	26

CÔTÉ SAVOYARD / SAVOYARD SIDE

Tartiflette de pays et bouquet de salade <i>Melting reblochon cheese over potatoes, pork belly and salad</i>	38
Croziflette au reblochon fermier, et bouquet de salade <i>Buckwheat pasta reblochon cheeses and salad</i>	38
Le Mont d'or au vin Blanc de Savoie, palette de charcuterie du pays, pommes de terre en robe des champs	450g 46 650g 65
<i>Baked Mont d'or cheese, white wine from Savoie, local charcuterie, Jacket potatoes and mixed salad with vinaigrette</i>	

CÔTÉ CHAUD / WARM SIDE

Papillote de poissons en retour de pêche <i>Fish of the day</i>	38
Finger de Volaille au Panko, duo de sauces <i>Chicken finger with Panko breadcrumbs, duo of sauces</i>	24
Burger Savoyard, viande hâchée 200gr, fromage des Alpes <i>Savoyard burger, 200gr minced meat, Alpine cheese</i>	32
Châteaubriand à la fleur de thym et son jus corsé <i>Pan-fried Chateaubriand with thyme flower and hearty juice</i>	55
Volaille fermière basse température et son jus corsé <i>Free-range poultry cooked at low temperature with hearty juice</i>	36

NOS PÂTES "RUMMO" / OUR PASTA

Choix entre Linguine et Penne Rummo <i>Choice between Linguine and Penne Rummo</i>	
Pâtes à l'Arabiata <i>Pasta with tomato and chilli sauce</i>	30
Pâtes à la Bolognaise <i>Bolognese Pasta</i>	32
Pâtes à la Truffe <i>Truffle Pasta</i>	46

NOS ACCOMPAGNEMENTS / OUR SIDES 12

Ratatouille	<i>Ratatouille</i>
Mousseline de pomme de terre	<i>Mashed potatoes</i>
Frites maison	<i>Homemade fries</i>
Légumes	<i>Vegetables</i>
Salade	<i>Mix green salad</i>
Riz	<i>Rice</i>

NOS DOUCEURS / OUR DESSERTS

Gaspacho de fruits rouges <i>Red fruit gazpacho</i>	19
Finger bi-chocolat fondant <i>Duo of chocolate finger</i>	19
Crêpes Maison, assortiments de sauces <i>Homemade crepes, assortment of topping</i>	18
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15
Palette de fruits frais <i>Fresh fruit sliced</i>	19
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15
Champagne gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	35



PALACE DES NEIGES

Le room service du Palace des Neiges est
disponible de 11h00 à 7h00

The Palace des Neiges room service is available
from 11.00am to 7.00am

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains
produits, nous vous remercions de nous en faire part à la
prise de commande

Toutes nos viandes et volailles sont d'origine France.
Prix en euros, TVA et service inclus

If you have any intolerance or allergy, please inform a
member of the team upon ordering.

All our meat and poultry are from France.
Prices in euros, VAT and service included



PALACE DES NEIGES

LA CARTE

CÔTÉ FRAIS / COLD SIDE

Planche de charcuterie et fromages de Savoie <i>Charcuterie and cheese from Savoie board</i>	24
Velouté du jour, mouillettes de pain au beurre demi-sel <i>Velvet of the day, bread rolls with semi-salted butter</i>	19
Tartare de Thon, parfum nippon <i>Tuna tartare, Japanese flavors</i>	28
Le club traditionnel Club sandwich, Volaille fermière, tomates, iceberg, œuf bio, mayonnaise <i>Club sandwich, free-range poultry, tomatoes, iceberg salad, egg, mayonnaise</i>	26
Salade César : Poulet crispy, sucrine, tomates cerise, œuf poché <i>Ceasar Salad : crispy chicken, baby gem, cherry tomatoes, poached egg</i>	26

***Supplément de 10 euros par room service
prix nets TTC service compris**

*Extra charge of 10 euros per room service
Net prices including VAT service included

CÔTÉ CHAUD / WARM SIDE

Papillote de poissons en retour de pêche <i>Fish of the day</i>	38
Finger de Volaille au Panko, duo de sauces <i>Chicken finger with Panko breadcrumbs, duo of sauces</i>	24
Burger Savoyard, viande hâchée 200gr, fromage des Alpes <i>Savoyard burger, 200gr minced meat, Alpine cheese</i>	32
Châteaubriand à la fleur de thym et son jus corsé <i>Pan-fried Chateaubriand with thyme flower and hearty juice</i>	55
Volaille fermière basse température et son jus corsé <i>Free-range poultry cooked at low temperature with hearty juice</i>	36

NOS PÂTES "RUMMO" / OUR PASTA

Choix entre Linguine et Penne Rummo <i>Choice between Linguine and Penne Rummo</i>	
Pâtes à l'Arabiata <i>Pasta with tomato and chilli sauce</i>	30
Pâtes à la Bolognaise <i>Bolognese Pasta</i>	32
Pâtes à la Truffe <i>Truffle Pasta</i>	46

NOS ACCOMPAGNEMENTS / OUR SIDES 12

Ratatouille	<i>Ratatouille</i>
Mousseline de pomme de terre	<i>Potato mousseline</i>
Frites maison	<i>Homemade fries</i>
Légumes	<i>Vegetables</i>
Salade	<i>Salad</i>
Riz	<i>Rice</i>

***Supplément de 10 euros par room service
prix nets TTC service compris**

*Extra charge of 10 euros per room service
Net prices including VAT service included

NOS DOUCEURS / OUR DESSERTS

Gaspacho de fruits rouges <i>Red fruit gazpacho</i>	19
Finger bi-chocolat fondant <i>Duo of chocolate finger</i>	19
Crêpes Maison, assortiments de sauces <i>Homemade crepes, assortment of topping</i>	18
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	15
Palette de fruits frais <i>Fresh fruit sliced</i>	19
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	15
Champagne gourmand <i>Gourmet Champagne</i>	35

***Supplément de 10 euros par room service
prix nets TTC service compris**

*Extra charge of 10 euros per room service
Net prices including VAT service included