

Hôtel les Airelles

Restaurant de Savoie
La Chaux

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

L'ARDOISE

20.00 €

Reblochon pané, pommes de terre, charcuterie

LA CROZIFLETTE

22.00 €

Crozets gratinés au Reblochon, lardons & salade verte

LE DIOT

19.00 €

Diots fumés et ses petits légumes d'Antan, gratin de Crozets à la Savoyarde

NOS SPÉCIALITÉS SONT SERVIES POUR 2 PERSONNES MINIMUM

PRIX PAR PERSONNE

LA REBLOCHONADE

26.00 €/PERS

Servie avec charcuterie, salade verte & pommes de terre

LA RACLETTE

26.00 €/PERS

Servie avec charcuterie, pommes de terre & salade verte

LA PLANCHA

30.00 €/PERS

Mixte de 3 viandes à cuire soit même Bœuf, Veau, Poulet ≈ 250g/pers. servie

avec petits légumes & gratin Savoyard ou Frites

LA FONDUE AUX 3 FROMAGES

22.00 €/PERS

SERVIE AVEC SALADE VERTE

LA FONDUE DU CHEF

25.00 €/PERS

Aux cèpes servie avec salade verte



FORMULE FONDUE

12.00 €

En accompagnement de votre fondue: charcuterie & Pommes de terre vapeur

MENU ENFANT 12.00 € JUSQU'À 11 ANS

Mini Croziflette

ou

Nuggets de Poulet servi avec Frites ou légumes

Surprise Glacée



Prix en Euros, service et TVA 10% et service compris.

NOS ENTRÉES

SOUPE DES MONTAGNES 10.00 €

Servie avec croûtons et Tomme de Savoie

LA CROUTILLANTE 12.00 €

Salade de croustillants de Chèvre chaud & Pommes acidulées

LA DAUPHINÉ 11.00 €

Salade composée, ravioles au fromage, lardons et œuf poché

CANONS D'OS À MOELLE GRATINÉS ET PAIN TOASTÉ 12.00 €

LA TRUITE 14.00 €

Tranches de filet de Truite marinées au Fenouil et Citron vert,
salade croquante & vinaigrette aux Agrumes

ARDOISE DE CHARCUTERIE DE MONTAGNE 10.00 €

NOS PLATS

LA DAUPHINÉ 18.00 €

Salade composée, Ravioles au fromage, lardons et œuf poché

L'ENTRECÔTE ≈ 250G 29.00 €

Taillée dans la Noix, crème aux Cèpes, Pommes de terre sautées en
Persillade

LE BURGER 21.00 €

Steak haché maison, Champignons, lards grillés, Fromage fondu
accompagné de Frites & salade verte

LE GRATIN D'ÉCREVISSES 24.00 €

Quenelle de Féra, sauce Nantua aux écrevisses, Légumes et riz

L'OMBLE 26.00 €

Filet d'Ombre Chevalier cuit façon Meunière, fine purée de Panais et
ses petits Légumes

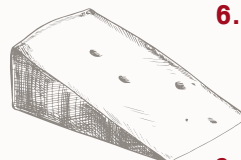


NOS FROMAGES

LA FAISSELLE

A la Crème, aux Myrtilles ou au Sucre

6.00 €



LE SEC

Assiette de Fromages secs du Pays servi avec salade verte

9.00 €

NOS DESSERTS

LE GOURMAND

Café ou thé Gourmand avec Mignardises du moment

11.00 €

LA FRAICHEUR

Salade de Fruits frais, Infusion de thé & sorbet

8.00 €

LA MYRTILLE

Tarte aux Myrtilles & Chantilly

11.00 €

LE FONDANT

Fondant au Chocolat noir cœur Caramel, glace Vanille

12.00 €

PANNA COTTA

Au coulis de Mangue

9.00 €



LA POIRE

Gratin de Poires tièdes au Chocolat

12.00 €

NOS COUPES GLACÉES

COUPE FRUITS ROUGES

10.00 €

1 boule Fraise, 1 boule Myrtille, coulis de Myrtilles & chantilly

CAFÉ LIÉGEOIS

10.00 €

2 boules café, Café frappé & chantilly

COUPE DAME BLANCHE

10.00 €

2 boules Vanille, Chocolat noir & chantilly

COUPE DES AIRELLES

11.00 €

2 boules Génépi & liqueur de Génépi



COUPE COLONEL

12.00 €

2 boules Citron & vodka

COUPE 1 BOULE

3.50 €

COUPE 2 BOULES

6.50 €

Parfums : Fraise, Myrtille, Vanille, Chocolat noir, Citron, Génépi, Café

Irish Coffee
whisky, café
& chantilly
11,00 €

