



GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR

CHEZ  
MADEMOISELLE  
CONSEIL

## Entrées à partager... ou pas

Terrine de campagne maison accompagnée de pickles et toasts de pain		15 €
Gravlax de saumon maison au sapin sur blinis de sarrasin, faisselle aux herbes, accompagné d'une salade de roquette	(G)	26 €
Petite planche gourmande de salaisons des montagnes et fromages de la région <i>(Saucisson aux poivres, jambon de Savoie fumé, Reblochon fermier, Beaufort et Tomme de Savoie)</i>		18 €

---

## Entrées Végétales

Velouté de carotte, crème aux noix Bio de Savoie du Clos des Franquettes	(G) (V)	16 €
Salade Quinoa, potimarron rôti au miel des montagnes, noisettes du Piémont et pommes croquantes	(G) (V) (L)	18 €

---

## Plats

Pormonier de Savoie façon « chou farci » <i>Saucisse traditionnelle de cochon Savoie au chou, blette et poireaux cuit dans une feuille de chou. Jus de cochon réduit</i>		32 €
Burger de veau <i>Pain burger, steak haché de veau, mayonnaise aux baies de genièvre, Reblochon fermier, oignon confit</i>		32 €
Filet de bœuf maturé grillé, sauce échalote et myrtilles sauvages	(G) (L)	38 €
Omble chevalier en filet, coulis cresson des Fontaines Sauce sabayon au Champagne	(G)	34 €
Risotto de crozets sarrasin au Beaufort, patate douce et châtaignes grillées  <i>Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture à partager (1 choix/plat) servi en cocotte : Légumes du moment   Polenta crémeuse aux champignons   Frites maison   Salade</i>	(V)	28 €

---

Menu enfant		19 €
-------------	--	------

Tagliatelles au beurre ou Sauce tomate et parmesan

ou

Petit steak haché de veau accompagné de frites ou légumes

\*\*\*

2 Boules de glace ou Cookie au chocolat

---

## Nos Fromages

*Disponible uniquement le soir*

*Tous les plats de fromages sont accompagnés, planche de salaisons des montagnes, (jambon blanc truffé, jambon fumé et saucisson campagnard) avec une salade aux noix*

**Boite chaude du Val d'Arly** 34 €

*Fromage fondant cuit dans sa boîte d'épicéa avec vin blanc et ail, servis avec pomme de terre*

**Fondue traditionnelle savoyarde** 36 € / pers

*Servi pour un minimum de 2 personnes avec croûtons de pain*

**Fondue au champagne** 44 € / pers

*Servi pour un minimum de 2 personnes avec croûtons de pain*

*Nos spécialités peuvent être également accompagnées :*

- d'une planche de bœuf séché supplément de 6€ à la place d'une planche de salaison des montagnes*
- de croûtons de pain sans gluten sur demande*
- de pomme de terre pour les intolérants au gluten*

---

## Nos Desserts

**Salade aux fruits frais de saison** (G) (L) 12 €

**Mousse au chocolat noir Araguani 72%** (G) 12 €

**Tarte myrtille** 12 €

*Pâte sucrée, myrtilles sauvages sur lit d'amande*

**La classique île flottante** (G) 12 €

*Crème anglaise à la vanille de Madagascar, caramel au beurre salé et amandes*

**Brioche perdue, pomme de Savoie et sauce caramel** 12 €

**Glaces et sorbets** 1 boule 3.50 €

2 boules 6 €

**Sorbets:** *chocolat de La Chocolaterie, Génépy, citron, fraise, framboise, myrtille, abricot et Poire de Savoie*

3 boules 9 €

**Glaces:** *Vanille de Madagascar, café d'Éthiopie, Chartreuse, caramel au beurre salé, tarte myrtille, yaourt de Savoie*

*Accompagnées d'une chantilly maison aux gousses de vanille de Madagascar et son biscuit maison*

*Nos purées de fruits sont faites maison à la saison*

---

GRAND HÔTEL  
SOLEIL D'OR