



Bienvenue au Restaurant Œ à la bouche !

Nous vous proposons une carte de saison, entièrement revisitée, gourmande et faite maison, pensée pour le plaisir de toutes les papilles.

Les amoureux de spécialités savoyardes trouveront leur bonheur en suivant cet écusson .

Les crozets, spécialité de la vallée de la Tarentaise, y sont déclinés au fil des plats. Leur nom vient du patois savoyard, Croé qui signifie Croix. La légende raconte qu'ils ont été développés non loin d'ici, dans la vallée de Celliers.

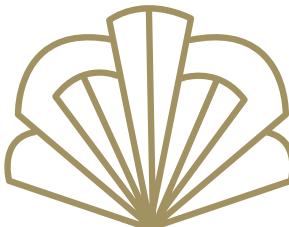
Les inconditionnels de la cuisine végétarienne se laisseront porter par ce symbole  tout au long de la carte.

Nous vous souhaitons un agréable moment.

RESTAURANT OUVERT :

- **Du mardi au jeudi,**
de 12h00 à 13h30
et de 19h00 à 20h30
- **Du vendredi au samedi,**
de 12h00 à 13h30
et de 19h00 à 21h45
- **Le dimanche,**
de 12h00 à 14h00

Prix nets en euros -
Service compris.



La liste des allergènes est
consultable sur demande
auprès de notre équipe.

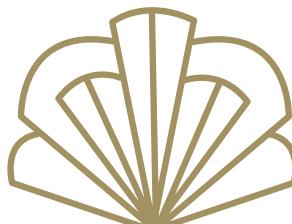


À PARTAGER

 Planche de Savoie	20€
assortiment de charcuterie et de fromage de nos montagnes	
 Croquettes de pommes de terre (x4)	12€
reblochon et crème aigre à la ciboulette	
 Croque à la tomme de Savoie	14€
et à la truffe	
 Feuilleté au reblochon	10€
pommes de terre et jambon de Savoie (2 personnes)	

ENTRÉES

Terrine de campagne au foie gras	15€
chutney d'oignons rouges au vinaigre de myrtilles	
 Œufs en meurette	16€
mouillettes à l'huile de truffe	
 Salade Après ski, crozets complets, diots	14€
tomme de Savoie et oignons caramélisés	
 Salade quinoa & légumes rôtis	11€
céleri, carotte, butternut rôtis au romarin, noisettes concassées, fromage blanc battu au citron et zestes	
 Velouté du moment	10€
consulter notre ardoise	





PLATS

🇫🇷 Fondue savoyarde

assiette de charcuterie (prix pour 1 pers. / 2 pers. min.)

26€

🇫🇷 Gratin de crozets

aux diots et à la châtaigne

18€

Parmentier de canard au butternut

gratiné au beaufort

20€

Chou farci

nappé d'une crème de pain de campagne
à la moutarde et jus de volaille

18€

Poitrine de cochon laqué au soja

et wok de légumes

22€

Pièce du boucher (220g)

frites et salade

25€

Dos de saumon au beurre blanc

herbes et écrasé de pommes de terre

25€

Brochettes de Saint-Jacques

tombée d'oignons caramélisés au citron jaune
et mousseline de patate douce au gingembre

32€

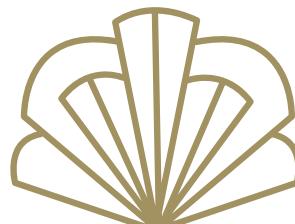
✖️ Nouilles sautées aux légumes

18€

✖️ Chou-fleur façon Fish and chips

sauce crémeuse poire & curry

18€





FROMAGES & DESSERTS

 **Assiette de trois fromages de Savoie** 8€

Vacherin façon Montblanc 10€

Môelleux au chocolat
et sa boule glacée 11€

Crème brûlée aux myrtilles 11€

Tatin de pommes caramélisées
et sa crème légère à la fève de tonka 9€

Parfait glacé à la gentiane 10€

 **Crozets au lait**
caramel laitier à la vanille 10€

MENU Œ à la bouche

ENTRÉE~PLAT ou PLAT~DESSERT 25€

Salade quinoa & légumes rôtis

céleri, carotte, butternut rôtis au romarin, noisettes concassées, fromage blanc battu au citron et zestes

ou

Velouté du moment



Gratin de crozets

aux diots et à la châtaigne

ou

Chou farci

nappé d'une crème de pain de campagne
à la moutarde et jus de volaille

ou

Nouilles sautées aux légumes



Tatin de pommes caramélisées

et sa crème légère à la fève de tonka

ou

Vacherin façon Montblanc



MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE~PLAT~DESSERT **35€**

Œufs en meurette

mouillettes à l'huile de truffe

ou

�� Salade Après ski, crozets complets, diots
tomme de Savoie et oignons caramélisés

ou

✿ Salade quinoa & légumes rôtis

céleri, carotte, butternut rôtis au romarin, noisettes concassées,
fromage blanc battu au citron et zestes



Parmentier de canard au butternut

gratiné au beaufort

ou

✿ Chou-fleur façon Fish and chips
sauce crémeuse poire & curry

ou

✿ Dos de saumon au beurre blanc

herbes et écrasé de pommes de terre



Crème brûlée aux myrtilles

ou

Parfait glacé à la gentiane

ou

✿ Tatin de pommes caramélisées

et sa crème légère à la fève de tonka

