

Menu pour les petits bouts -12 ans

Filet de bœuf avec frites

15 Euros

ou

Pâtes Bolognaise Maison

12 Euros

*Un souvenir de vacances, retrouvez nos produits en vente :
Confitures Maison, Cartes postales à emporter !*

A propos ...

Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs locaux et tout est fait maison.

Viandes d'Origine France :

Bœuf Charolais, Foie Gras extra du Sud-Ouest, Lard Savoyard fumé.

Fromages : Locaux, de Savoie et Haute Savoie.

Pains : Boulangerie Neveu « Le Fournil de mon père » à Talloires.

Chocolat : Valrhona



les Grillons

MAISON DE FAMILLE DEPUIS 1954



CARTE DU MIDI

*Nous sommes heureux de vous accueillir,
tous les jours, de 12h00 à 13h30.*

La Piscine est exclusivement réservée à la clientèle résidente à l'Hôtel

Merci de votre compréhension

A la Carte ce Midi...

Bien commencer ...

Foie gras en terrine façon nougat, chutney de fruits secs au safran,
pain toasté noisette-miel du Fournil de mon père à Talloires

Foie gras terrine, nougat style, saffron-infused dried fruit chutney and honey-hazelnut bread from the bakery « Le Fournil de mon Père » in Talloires

19 Euros

Truite fumée, sauce aigrelette fermentée aux citrons confits,
gaufres Liégeoises, zeste d'agrumes et éclats de pomme de terre

Smoked trout with fermented lemon sauce and preserved lemons, Liege waffles, citrus zest and potato crisps

13,50 Euros

Mousseline de Brochet aux agrumes, piment d'Espelette,
petits champignons sauvages, bisque d'écrevisses et condiments myrtilles

Pike mousse with citrus fruits, Espelette pepper, forest mushrooms and blueberry condiment

14 Euros

Continuer sur un bon élan ...

Filet de bœuf grillé, sauce corsée au poivre, frites triple cuisson assaisonnées au sel de
champignons, petits légumes de saison rôtis

Grilled beef fillet with a rich smoked compote pepper sauce, triple-cooked fries seasoned with mushroom salt and roasted seasonal vegetables.

28 Euros

Tournedos Rossini au sel du trappeur

Tournedos Rossini with trapper's salt

33 Euros

Piperade Basque, Pluma de porc français et son jus corsé au cidre, purée de carotte fane fumée,
crunchy noisette, câpres.

Basque piperade, French pork pluma with cider juice, smoked carrot purée, crunchy hazelnut, capers.

23 Euros

Option végétarienne : Sauté de petits légumes du moment en persillade

Vegetarian option : Sauté of seasonal vegetables with parsley

15 Euros

Filet de Bar, petits légumes de saison au pistou d'herbes,
sauce végétale aux algues Wakamé, croquant de carvi noir

Roasted sea bass with seasonal vegetables, wild garlic pesto, seaweed-based vegetable sauce and black caraway crisp

24 Euros

Un petit plus ...

Assiette de Fromages *Reblochon & Tomme*

Fermiers de Savoie, jeunes pousses, éclats de noix

Regional cheese platter with young shoots and chopped walnuts

8 Euros

Faisselle de Savoie

Accompagnée de notre coulis de fruits rouges Maison

"Fromage Frais" with homemade red fruit coulis

6 Euros

Salade verte aux éclats de noix

Young shoots with chopped nuts

6 Euros

Nos Gourmandises ...

Fondant au chocolat noir Valrhona, cœur coulant praliné-chocolat blanc, crème glacée
à l'Italienne Disaronno (amaretto)

Dark chocolate fondant with a Valrhona center, praline, white chocolate and Italian style Disaronno (amaretto) ice cream

10 Euros

Panna cotta fondante au Dulcey Valrhona, salade de fruits rouges frais, caramel aux
cristaux de sel, chouchous caramélisés aux épices

Creamy Dulcey Valrhona panna cotta, fresh red berry fruit salad, caramel with salt crystals and spicy caramelized coated peanuts

9 Euros

Coupe Glacée Cookies fait maison, sauce caramel au beurre salé, fruits secs caramélisés,
crème chantilly vanillée

Ice cream cup with homemade cookies, salted butter caramel sauce, caramelized dried fruits and vanilla whipped cream

8 Euros

Glaces et sorbets maison :

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Fruits rouges, Mangue-passion, Citron

Homemade ice-cream and water ices:

Vanilla, chocolate, salted caramel, red fruit, Mango-passion fruit, lemon

1 boule - 1 scoop 3,00 Euros

2 boules - 2 scoops 5,50 Euros

3 boules - 3 scoops 7,00 Euros

Supplément chantilly - 1,50 Euros