



- ENTRÉES -

Foie Gras mi-cuit – Coulis de Betterave, Chutney de Pomme de Savoie	16 €
Œuf Parfait de 1987 – Crémeux de Beaufort et ses Copeaux, Éclats & Huile de Noix ●	14 €
Terrine de Sanglier bardé à la Fleur de Sel – Compotée de Myrtille, Mesclun, Jus de Viande ●	15 €
Topinambour en Mousseline – Samossa de Légumes, Émulsion de Cresson, Jeunes pousses ●●	13 €
Salade Asiatique – Vinaigrette à l'Orange et au Gingembre ●●●	13 €

- POISSONS -

Bar poêlé – Poireaux rôtis au Sésame ●●	30 €
Saumon laqué au sirop d'Érable – Duo de Légumes Oubliés aux Herbes ●●	28 €
Turbot rôti – Risotto crémeux au Parmesan, Émulsion de Bisque de Homard	32 €
Cocotte Maritime ●	26 €

- VIANDES -

Bœuf Aubrac rôti – Pommes purée Truffée, Jus au Foie gras	36 €
Poitrine de Cochon confite 12h à la Pomme – Choux rouge braisé à la Bière du Mont Blanc	30 €
Suprême de Volaille – Polenta crémeuse, Éclats de Marron, Sauce Orange, Cannelle, Badiane	28 €
Cocotte Terroir	26 €

VÉGAN VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

l'Affinage de nos alpages

Reblochon, Abondance, Beaufort, Bleu de Bonneval,
Fromage fermier au Lait de Brebis

12 €



- NOS DESSERTS -

Mont Blanc du Savoy ●

11 €

Tartelette Praliné – Crémeux Noisette Caramel

12 €

La Tarte Citron – Spéculos, Meringue fondante, Menthe fraîche, Sorbet Citron

12 €

100% Chocolat dans tous ses états ! ●

13 €



PRIX NET - TAXES ET SERVICE COMPRIS

Le Resto vous garantit la provenance française de toutes les viandes bovines.



- STARTERS -

- Semi cooked Foie Gras** – Beetroot coulis, Savoy Apple Chutney 16 €
- Perfect Soft-boiled Egg** from 1987 – Grated pieces of Beaufort Cheese on creamy mousse, walnut oil ● 14 €
- Wild Boar Terrine** coated with « Fleur de Sel » – Blueberry Compote, Salad, Gravy ● 15 €
- Jerusalem Artichoke** Puree – Vegetable Samosa, Watercress Emulsion, Young Shoots ● ● 13 €
- Asian Salad** – with Ginger Orange Dressing ● ● ● 13 €

- FISH -

- Sea Bass** – Roasted Leeks with Sesame ● ● 30 €
- Maple Lacquered Salmon** – Duo of Vintage Vegetables with Herbs ● ● 28 €
- Roasted Turbot** – Creamy Risotto with Parmesan Cheese, Lobster Bisque emulsion 32 €
- Seafood** Casserole ● 26 €

- MEAT -

- Roasted Aubrac Beef** – Truffled Potato Puree, Foie Gras juice 36 €
- 12h cooked Pork Belly** with Apples – Red cabbage braised in Mont Blanc Beer 30 €
- Chicken Supreme** – Creamy Polenta, Chestnut shavings, Orange sauce, Cinnamon, Star Anise 28 €
- Country** Casserole 26 €

VEGAN VEGETARIAN GLUTEN FREE

Mountain **PASTURES** Cheeses

Reblochon, Abondance, Beaufort, Bonneval's Blue Cheese,
Farmer's Sheep Cheese

12 €



- DESSERTS -

Savoy **Mont Blanc** ●

11 €

Praline Tart – Creamy Hazelnut Caramel

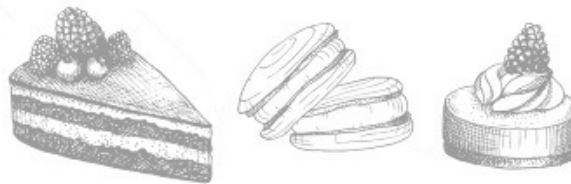
12 €

The Lemon Pie – Caramelised Biscuits, melting Meringue,
Fresh Mint, Lemon Sorbet

12 €

100% Chocolate in all its forms! ●

13 €



NET PRICE - TAXES AND SERVICE INCLUDED

Le Resto certify the french's origin of our meats

APÉRITIFS

Anisés et Amers

Absinthe Absente 55°	15 €
Martini Bitter,	7 €
Pastis Artisanal Henri Bardouin	6 €
Ricard, Pastis 51	5 €
Pimm's & Prosecco	18 €
Americano : Martini Bitter, Martini rouge, Badoit rouge	12 €

Vermouths

Martini Rubino & Martini Ambrato	6 €
----------------------------------	-----

Bières

Artisanale Etxeko Bob's Beer (33 cl)	
Blanche - Blonde - Russian Imperial Stout	8,80 €
Heineken 0% (20 cl)	4 €
Carlsberg (33 cl)	8,50 €



les **Sakés** (8 cl)

Servi frais ou chaud, selon votre goût...

Bijito Junmai : floral (lilas), iodé, saké non filtré	10 €
Sayori Nakadori Junmai : vif, minéral, notes de fruits secs	10 €
Dassai Junmai da Ginjo : arômes de tilleul, melon, fleurs	30 €
Riz Yamada Nishiki poli a 50%, considéré comme le plus haut de gamme du riz Japonais	

menu **Enfant** 25€

Soupe du jour

ou Assiette de Saumon fumé

Poisson blanc, Légumes du Moment

ou Poulet fermier, Pommes de Terre aux Herbes

ou Steak Charolais, Garniture au choix

ou Pâtes à la Bolognaise ou à la Napolitaine

Moelleux au Chocolat ou Crumble myrtille

ou Glaces et Sorbets (Chocolat, Vanille, Framboise, Citron)

UNIQUEMENT POUR LES ENFANTS

ONLY FOR CHILDREN

Children's menu 25€

Soup of the Day

or Smoked Salmon Platter

White Fish, Seasonal Vegetables

or Farm Chicken, Potatoes with Herbs

or Charolais Steak, Side Dish of your Choice

or Bolognese or Neapolitan Pasta

Chocolate Fondant Cake or Blueberry Crumble

or Ice Creams and Sorbets (Chocolate, Vanilla, Raspberry, Lemon)



HÔTEL - RESTAURANT - BAR

Réservation : +33 (0)4 79 55 55 50
contact@hotel-savoy-meribel.com

www.hotel-savoy-meribel.com

