

Restaurant l'Auberge d'Argonay

Entrées

Velouté du moment et son œuf parfait 7,90€

Ravioles de foie gras, crème à l'oignon rouge 10,90€

Cassolette d'escargots gratinés au Beaufort 11,90€

Salade de magret fumé maison, poires et fromage 10,90€

Nems Savoyards 8,90€

Plats

Filet de bœuf, poêlée de champignons du moment et son jus corsé 26,90€

Magret de canard rôtie autour du maïs et parfum de sauge 20,90€

Pavé de veau basse température, chutney de figue 21,90€

Burger Savoyard 16,90€

Dos de cabillaud en Kadaif, sauce Arrabiatta 22,90€

Tartare au couteau à l'italienne 26,90€

Desserts

Verrines d' « Automne », pommes caramélisées, chantilly aux marrons, noisettes 9,90€

Profiteroles chocolat et caramel 9,90€

Trio de crèmes brûlées 8,90€

Mi-cuit chocolat et spéculoos 8,90€

Douceur de figue, espuma aux épices et son sablé breton 8,20€

Salade de fruits 6,90€

Restaurant l'Auberge d'Argonay

Starter

Seasonal veloute served with it's perfect egg 7,90€

Foie gras stuffed ravioli and red onions cream 10,90€

Snails cassolette, snail butter, Beaufort cheese 11,90€

Smoked duck, pear and cheese salad 10,90€

Savoyards spring rolls 8,90€

Main course

Beef tenderloin, fry mushrooms and it's jus corsé 26,90€

Roasted duck breast served with sweet corn sage sauce 20,90€

Slow cooked veal served with it's fig chutney 21,90€

Savoyard Burger 16,90€

Cod fillet wrapped in Angel hair, served with a spicy tomato sauce 22,90€

Freshly chopped tartare 26,90€

Desserts

Fall verrine : caramelised apples, chestnuts chantilly, hazelnuts, whipped cream 9,90€

Chocolat and caramel profiteroles 9,90€

Assortement of 3 different flavors creme brulée 8,90€

Dark chocolate mi-cuit with speculoos inside 8,90€

Fig sweetness with a spice mousse and sable breton biscuit 8,20€

Fruit salad 6,90€