

# Restaurant L'Auberge d'Argonay

## Entrées

<i>Rillette de crabe, guacamole d'avocats et sorbet balsamique de Modene</i>	16€
<i>Grosses gambas sauvages rôties et supions, houmous de pois chiches</i>	12€
<i>Salade de l'Auberge, légumes croquants</i>	7€
<i>Tartare de thon aux aromates, crème acidulée</i>	13€
<i>Tartare de bœuf à l'italienne</i>	11€

## Plats

<i>Burger maison au bœuf (Tomates, cheddar, compotée d'oignons rouge, salade)</i>	20€
<i>Tartare de bœuf à l'italienne avec frites maison et salade</i>	24€
<i>Filet de bar vierge d'ananas et basilic, petits légumes</i>	21€
<i>Entrecôte de bœuf (350gr) et beurre du moment</i>	34€
<i>Pavé de saumon, crème de roquette, asperges vertes fondantes</i>	22€
<i>Côte de porc fermière, jus court, polenta crémeuse au comté</i>	22€
<i>Fondue savoyarde pour 2</i>	43€
<i>Tartiflette</i>	19€

## Desserts

<i>Baba au Gin et citron vert, chantilly vanillée</i>	10€
<i>Dessert du jour</i>	6€
<i>Trilogie de chocolat</i>	9€
<i>Salade de fruits frais et son sorbet</i>	7€
<i>Dame Blanche</i>	9€
<i>Coupe de sorbet fruits rouges et meringues</i>	10€
<i>Assiette de fromages</i>	8€

*Pour tout régime alimentaire particulier, veuillez le préciser à votre serveuse.*

*Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont disponibles à la réception.*

# *Restaurant L'Auberge d'Argonay*

## *Starter*

<i>Crab rillette, avocado guacamole and balsamic sorbet from Modene</i>	<i>16€</i>
<i>Large roasted wild prawns and supions, chickpea hummus</i>	<i>12€</i>
<i>Salad from the Auberge, crunchy vegetables</i>	<i>7€</i>
<i>Flavored tuna tartare, sour cream</i>	<i>13€</i>
<i>Italian beef tartare</i>	<i>11€</i>

## *Main course*

<i>Homemade beef burger (Tomatoes, Cheddar, Stewed Red Onion, Salad)</i>	<i>20€</i>
<i>Italian beef tartare with homemade fries and salad</i>	<i>24€</i>
<i>Filet of sea bass with pineapple and basil, vegetables</i>	<i>21€</i>
<i>Beef steak (350gr) and butter of the moment</i>	<i>34€</i>
<i>Salmon steak, arugula cream, melting green asparagus</i>	<i>22€</i>
<i>Farmhouse pork chop, short juice, creamy polenta with Comté cheese</i>	<i>22€</i>
<i>Savojarde fondue for 2</i>	<i>43€</i>
<i>Tartiflette</i>	<i>19€</i>

## *Desserts*

<i>Baba with Gin and lime, vanilla whipped cream</i>	<i>10€</i>
<i>Dessert of the day</i>	<i>6€</i>
<i>Chocolate trilogy</i>	<i>9€</i>
<i>Fresh fruit salad and his sorbet</i>	<i>7€</i>
<i>White Lady (vanilla ice cream, whipped cream, chocolate sauce)</i>	<i>9€</i>
<i>Cup of sorbet red fruits and meringue</i>	<i>10€</i>
<i>Cheese plate</i>	<i>8€</i>

*For any special dietary requirements, please specify this to your waitress.*

*Information on the allergens present in the dishes is available at the reception.*