

# *Restaurant L'Auberge d'Argonay*

## *Entrées*

|   |     |
|---|-----|
| <i>Salade de l'Auberge, et toast de pain</i>                  | 8€  |
| <i>Velouté de carottes qui réconforte</i>                     | 9€  |
| <i>Raviolis de Gambas, betterave en purée, huile d'herbes</i> | 15€ |
| <i>Saumon mariné, agrumes et fromage blanc</i>                | 14€ |
| <i>Salade Thaï de Bœuf</i>                                    | 13€ |

## *Plats*

|   |     |
|---|-----|
| <i>Côte de veau basse-température, beurre d'oignons rouges</i>                    | 25€ |
| <i>Entrecôte de bœuf, sauce café de Paris</i>                                     | 29€ |
| <i>Frecola sarda, façon risotto crémeux et petits légumes</i>                     | 18€ |
| <i>Cabillaud Skreï, bisque de gambas au Martini Blanc</i>                         | 24€ |
| <i>Burger maison au bœuf (Tomates, cheddar, compotée d'oignons rouge, salade)</i> | 20€ |

## *Spécialités*

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| <i>Fondue savoyarde pour 2</i> | 44€ |
| <i>Tartiflette</i>             | 22€ |

## *Desserts*

|  |     |
|--|-----|
| <i>Tartelette au chocolat noir, glace au Yahourt</i> | 10€ |
| <i>Ananas rôti et glace coco</i>                     | 10€ |
| <i>Salade de fruits frais et son sorbet</i>          | 7€  |
| <i>Nougat glacé aux fruits confits et miel</i>       | 9€  |
| <i>Coupe de Glace Mont Blanc</i>                     | 9€  |
| <i>Dessert du jour</i>                               | 7€  |
| <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*

## *Starters*

|   |     |
|---|-----|
| <i>Salad of the Auberge, and toast of bread</i> | 8€  |
| <i>Carrot velouté that comforts</i>             | 9€  |
| <i>Gambas ravioli, beetroot puree, herb oil</i> | 15€ |
| <i>Marinated salmon, citrus and cheese</i>      | 14€ |
| <i>Thai beef salad</i>                          | 13€ |

## *Main courses*

|   |     |
|---|-----|
| <i>Low-temperature veal rib, red onion butter</i>                         | 25€ |
| <i>Beef entrecôte, Paris coffee sauce</i>                                 | 29€ |
| <i>Frecola sarda, creamy risotto and vegetables</i>                       | 18€ |
| <i>Cod Skreï, gambas bisque with white martini</i>                        | 24€ |
| <i>Homemade beef burger (tomatoes, cheddar, red onion compote, salad)</i> | 20€ |

## *Specialities*

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| <i>Savojarde fondue for 2</i> | 44€ |
| <i>Tartiflette</i>            | 22€ |

## *Desserts*

|   |     |
|---|-----|
| <i>Dark chocolate tartlet, Yogurt ice cream</i>   | 10€ |
| <i>Roasted pineapple and coconut ice cream</i>    | 10€ |
| <i>Fresh fruit salad and sorbet</i>               | 7€  |
| <i>Frozen nougat with candied fruit and honey</i> | 9€  |
| <i>Ice Cup Mont Blanc</i>                         | 9€  |
| <i>Dessert of the day</i>                         | 7€  |
| <i>Cheese plate</i>                               | 8€  |

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

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