

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>Salade Thaï de Bœuf</i> | 13€ |
| <i>Saumon mariné, agrumes et fromage blanc</i> | 14€ |
| <i>Raviolis de Gambas, betterave en purée, huile d'herbes</i> | 15€ |

Plats

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

Spécialités

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

Desserts

| | |
|--|-----|
| <i>Salade de fruits frais et son sorbet</i> | 7€ |
| <i>Dessert du jour</i> | 7€ |
| <i>Assiette de fromages</i> | 8€ |
| <i>Nougat glacé aux fruits confits et miel</i> | 9€ |
| <i>Coupe de Glace Mont Blanc</i> | 9€ |
| <i>Tartelette au chocolat noisette, crème mascarpone, glace au Yahourt</i> | 10€ |
| <i>Ananas rôti et glace coco</i> | 10€ |

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>Thai beef salad</i> | 13€ |
| <i>Marinated salmon, citrus and cheese</i> | 14€ |
| <i>Gambas ravioli, beetroot puree, herb oil</i> | 15€ |

Main courses

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

Specialities

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

Desserts

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

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

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