

PANORAMIC

maison
bouvier

RESTAURANT - ÉTÉ 2021

RESTAURANT - SUMMER 2021

Pour toute réservation au restaurant, vous bénéficiez d'un tarif préférentiel pour la montée en funiculaire et au téléphérique
Se présenter à la réception de l'Hôtel Les Suites, Val Claret

*For any restaurant reservation, you benefit from a preferential rate for the funicular and cable car ride
Present yourself at the reception of the Hotel Les Suites, Val Claret*

POUR COMMENCER - STARTERS

Saucisson entier de Bruno Revel, condiments et pain grillé 28€
Dried sausage from Bruno Revel, condiment and toasted bread

Jambon cru affiné 30 mois, pizzette maison 28€
Cured ham dry aged 30 months, homemade pizzette

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices - 6 pièces 32€
Crunchy's king prawns, spices orange caramel - 6 pieces

Os à moelle cuits sur la braise à la truffe d'été 22€
Bones marrow on the grill with summer truffles

Cœur de romaine grillé, Beaufort d'Alpage de Tignes et noisettes du Piémont 24€ (Supp. Truffes +15€)
Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese from Tignes and Piemont hazelnuts (Supp. truffles +15€)

Paté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches, pickles de légumes et gelée au Marestel 21€
« Pâté en croûte » with veal scallop, foie gras, pistachios, vegetables pickles and Marestel jelly

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 22€
Snails from Savoie with parsley butter and tomato pulp - 12 pieces

Artichaut grillé au feu de bois, condiments aux herbes 19€
Artichoke on the grill, herbal condiments

CUISINE AU FEU DE BOIS - WOOD FIRED COOKING

Bavette de bœuf Black Angus 42€
Flank steak of Black Angus beef

Côte de bœuf Noire de Baltique maturée 6 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 88€ par personne
Prime rib of « Noire de Baltique » beef dry aged 6 weeks with beech wood for 2 people

Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 33€ par personne
Suckling pig shoulder for 2 people

Demi-tête de cochon de lait, crumble de couenne 28€
Half head of suckling pig, rind crumble

Rognon de veau rôti entier 32€
Veal kidney on the grill

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 30€
Free range chicken from Alice's farm bred in mountains

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 42€
Caramelized spatchcocked Royal pigeon

Lobe de foie gras français cuit entier, sucs de Gentiane, truffes d'été pour 2 personnes 38€ par personne
Whole foie gras lobe with gentian sap and summer truffles for 2 people

Poisson de pêche côtière ou de ligne, beurre blanc citronné, pour 2 personnes 52€ par personne
Fish of the moment, lemony beurre blanc sauce, for 2 people

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre et salade verte
Side dishes : Mashed potatoes and green salad

Supplément : Panier de frites maison ou poêlée de pousses d'épinards à l'ail 9€
Extra : Homemade french fries or spinach stir fry with garlic

SUGGESTIONS - SUGGESTIONS

Galette de pommes de terre, cœur de filet de bœuf en tartare et caviar Baeri Royal 58€
Potato galette, tartar heart of fillet of beef and Baeri Royal caviar

Reblochon entier fermier du Grand Bornand rôti au four, pommes de terre et salade verte 23€
(Supp. Truffes +15€)
*Roasted whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, potatoes and green salad
(Supp. truffles +15€)*

PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Gnocchis de pommes de terre au Bleu de Bonneval 26€
Gnocchis pasta with Bleu de Bonneval cheese

Tagliatelles à la truffe d'été 38€
Tagliatelles pasta with summer truffle

LE FROMAGE - CHEESE

Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier 15€
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand

LES GOURMANDISES - SWEETS

La part de pâtisserie 9€
The piece of cake

La dégustation de 3 pâtisseries 18€
3 pieces of cakes

LA COUPE DE GLACE - ICE CREAM SCOOP

Coupe de la Grande Motte 14€
Glace vanille, cookies, noisettes caramélisées, myrtilles sauvages, meringue, caramel, chantilly
Vanilla ice cream, cookies, caramelized hazelnuts, wild blueberries, meringue, caramel, whipped cream

Sorbet framboise et eau de vie de framboise 14€
Raspberry sorbet and raspberry brandy

Glace Chartreuse et Chartreuse verte 14€
Chartreuse ice cream and green Chartreuse

Glaces & sorbets : vanille, framboise, chocolat, chartreuse 4€/la boule
Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, chocolate, chartreuse 4€/the scoop

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS - *WE THANK OUR SUPPLIERS*

Boucheries - *Butchers* : Patrice Arnaud à Chambéry
Maison Milleret, Boucherie des Halles à Chambéry
Metzger Frères

Fromageries - *Artisanal cheese dairy* : La Cave Coopérative de Bourg St Maurice
GAEC des Pays de Savoie au Grand Bornand
Ferme des 3 Capucines à Tignes

Poissonnerie - *Fish Market* : Alpes Marée à la Motte Servolex

Escargots - *Snails* : Pierre et Diane Le Moullec à La Chavanne

Boulangerie - *Bakery* : La Gourmandise à Tignes

Fruits et légumes - *Fruits and vegetables* : Adrien Billard à la Motte Servolex

Miel de Tignes - *Honey from Tignes* : Jean Pierre Favre

Charcuterie Artisanale - *Homemade cured meat* : Bruno Revel au Cochon sans soucis à Chambéry

Jus de pommes et poires - *Apple and pear juices* : Adrien Billard à la Motte Servolex

Jus de Fruits - *Fruit juices* : Alain Milliat

Truffes noires - *Black Truffe* : Hugou Dumas à Rougiers

Chocolat - *Chocolate* : Weiss à Saint-Etienne

Les viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe.

Le Persillé de Black Angus provient des Etats-Unis.

Pour toutes informations sur les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de service

Beef meets are borned, fed and slaughtered in Europe

The black angus chuck flap tail is from U.S.A

The list of allergens is available from our staff