



EXPÉRIENCE DU SOIR
ENTRÉE / PLAT / DESSERT
42€ par personne - nous consulter

LES ENTRÉES
(au choix)

Velouté du jour

Ou

Entrée du jour

Ou

Foie gras entier IGP du Sud-Ouest mi- cuit (80g), confit figue/noix/oignon et brioché feuilleté

supp. 8€ / pers.

Ou

Soupe de poisson de roche, toast à l'huile d'olive et sa rouille

supp. 6€ / pers.

Ou

Sélection de nos charcuteries montagnarde (rosette, lonzo, jambon de Savoie, coppa, 100g), salade de jeune pousse

supp.4€/ pers.



LES PLATS

(au choix)

Poisson du jour

Ou

Viande du jour

Ou

**Mont d'Or AOC (500g, pour 2 pers.), pomme de terre,
charcuterie (rosette, lonzo, jambon de Savoie, coppa,
jambon blanc, 200g), salade**

supp. 8€ / pers.

Ou

**Crozet à la crème de pétillant de Savoie, jardin de
légumes et copeaux de Tomme de Savoie IGP au lait cru
fermier (plat végétarien)**

supp. 4€ / pers.

Ou

**Côte de bœuf à partager servie avec des petits légumes,
pommes de terre et sauce au fromage blanc et ciboulette**

supp. 9€ / pers. (pour 100g)



L'ASSIETTE DU FROMAGER

En remplacement du dessert : supp. 4€ / pers.

En supplément du dessert : supp. 12€ / pers.

LES DESSERTS

(Au choix)

Dessert du jour 1

Ou

Dessert du jour 2

Ou

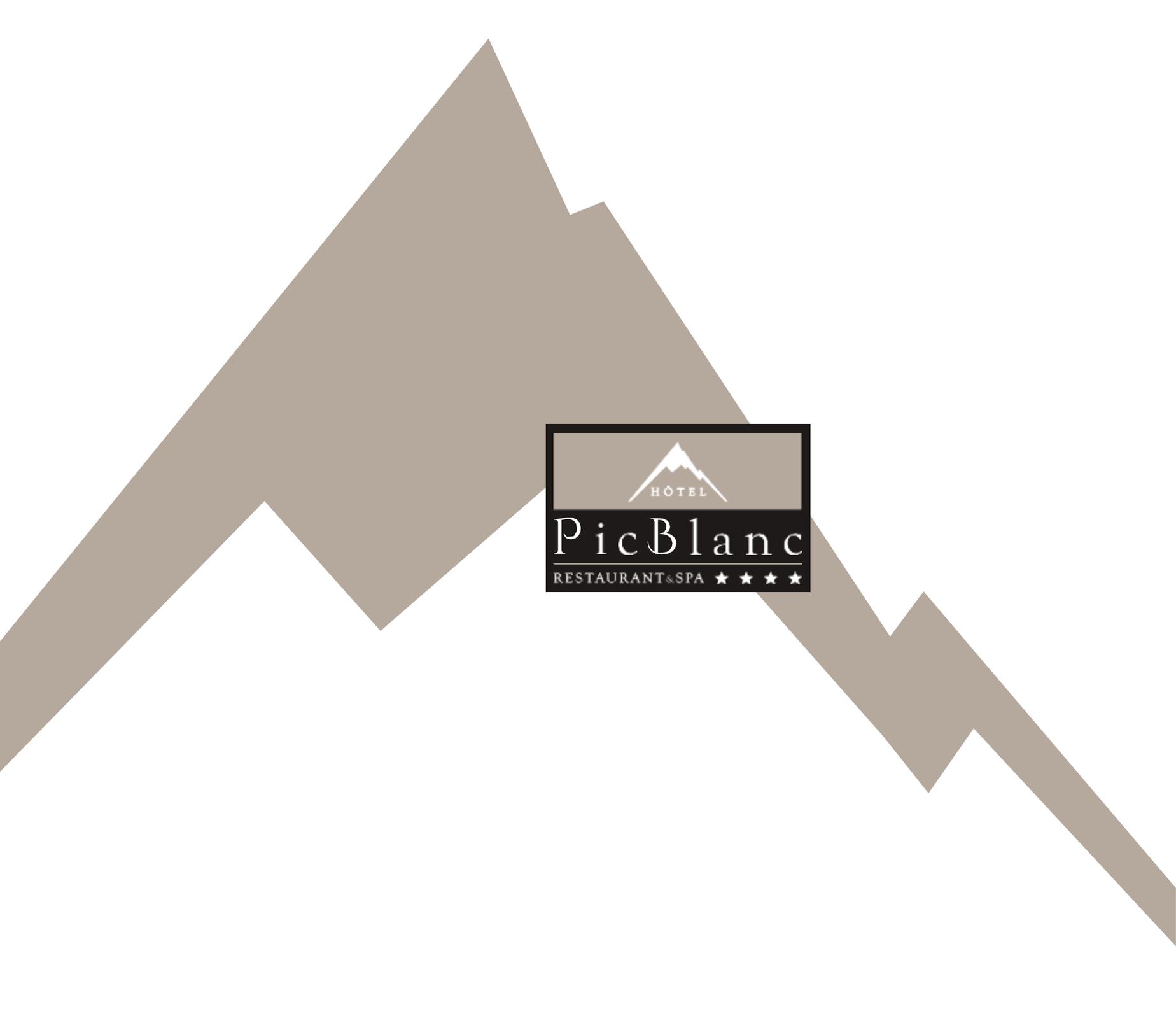
Buffet Dessert

(Vacances scolaires)

Ou

**Autour du chocolat, dessert à l'assiette : déclinaison
de ganaches, biscuits et coques autour du chocolat**

supp. 4€ / pers.



HOTEL

Pic Blanc

RESTAURANT & SPA ★ ★ ★ ★

The logo is contained within a black rectangular border. It features a white mountain peak icon above the word "HOTEL" in a small, white, sans-serif font. Below this, the name "Pic Blanc" is written in a large, white, serif font. At the bottom of the logo, the text "RESTAURANT & SPA" is followed by four white stars.