



EXCELSIORCHAMONIX

H O T E L S P A
SINCE 1905

EXCELSIOR


RESTAURANT

À PARTAGER TO SHARE

**Planche Burratina, légumes confits,
accompagné de pain Sarde, pesto,
tapenade, et jambon speck 23€**
Burratina platter with the slow-roasted vegetable,
served with Sardinian bread, fresh pesto,
tapenade and speck ham

Supions en persillade 19€
Baby squid with parsley and garlic

**Sélection de Charcuterie italiennes
(mortadelle, Speck et jambon de Parme) 25€**
Selection of italian cured meat

 **Focaccia au romarin et pesto,
mesclun et tomates confites 17€**
Rosemary focaccia with pesto,
mixed greens and sun-dried tomatoes



EXCELSIORCHAMONIX

CÔTÉ FRANÇAIS

FRENCH SIDE

ENTRÉES STARTERS

Omble chevalier fumé, purée de céleri rave
coulis de bergamote, wasabi, pousse de livèche **19€**
Smoked Arctic char, celeriac puree,
bergamot coulis, wasabi and livage shoot

Truite confite à l'huile d'olive parfumé à la sauge,
tagliatelles d'asperges vertes et son coulis de bergamote
et pousse de fenouil **17€**
Olive oil-poached trout infused with sage,
served with green asparagus tagliatelle
and bergamot coulis and fennel shoot

Crèmeux de petit pois, tuile à l'encre de seiche,
oeufs de truite et pousses de capucine **15€**
Creamy pea purée with squid ink tuile and nasturtium shoot

Gaspacho de petit pois, ricotta, chips de speck et pousse de capucine **12€**
Chilled pea gazpacho with ricotatta, speck chips and nasturtium shoot

PLATS MAIN COURSES

Truite grillée à la plancha et ses oeufs, fine purée de céleri rave
et sa sauce citronnée, pousse de fenouil **23€**
Grilled trout with its roe, smooth celeriac purée,
lemon sauce and fennel shoot

Filet mignon de porc laqué au miel et romarin, frites maison
et tomates cerise confites à l'huile d'olive, pousse de red chard **24€**
Honey and rosemary-glazed pork tenderloin, served with homemade fries
and slow roasted cherry tomatoes in olive oil, red chard shoots

Magret de canard, purée de petit pois maraîchers
et sa sauce grand veneur **27€**
Seared duck breast, velvety garden pea purée
and a rich grand veneur sauce



EXCELSIORCHAMONIX

LA MONTAGNE
BORDERS

Fondue savoyarde à l'Abondance et Beaufort « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g) **25€/pers.**
Abondance and Beaufort cheese « Fondue »


Assiette de charcuterie italienne pour deux personnes **9€**
Italian charcuterie platter for two

Raclette du Val d'Arly **32€/pers.**
Notre raclette est accompagnée d'une sélection rigoureuse
des meilleures charcuteries italiennes
(Coppa, Speck, Jambon de Parme 18 mois, Jambon blanc cuit ducale),
de pommes de terre grenailles et d'un mesclun de salade verte
Our raclette is served with a carefully curated selection of the finest
Italian cured meats accompanied by potatoes and a mixed green salad

GARNITURES ADDITIONNELLES
ADDITIONAL SIDES

Pommes frites, purée de petit pois ou céleri, mesclun **8€**
French fries, garden pea or celeriac purée, mixed green

DESSERTS
DESSERTS

 Soupe de fraise, gingembre/citron vert et son bâton de meringue **10€**
Strawberry soup with ginger and lime, served with a meringue stick

Tartelette au citron meringuée flambée au génépi **12€**
Lemon meringue tartlet flambéed with Génépi at your table

Tartelette aux fraises, pousse de tagète **12€**
Strawberry tartlet with tagetes shoots

Pêches jaunes rôties au four et son sirop au romarin,
crème diplomate et son sablé à l'angélique **12€**
Oven-roasted yellow peaches with rosemary syrup,
diplomat cream, and angelica shortbread

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat
Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille
Ice creams: Vanilla, Strawberry, Chocolate
Sherbets: Lemon, Apple, Tangerine, Blueberry
3.5€ / 6€ / 9€



EXCELSIORCHAMONIX

CÔTÉ ITALIEN

ITALIAN SIDE

ENTRÉES STARTERS

Artichauts violets d'Italie caramélisés, chips de speck, pignons de pins, parmesan et vinaigrette balsamique **15€**
Caramelized Italian violet artichokes with speck chips, pine nuts, parmesan shavings and vinaigrette

Le Vitello Tonnato **18€**
Veal with tuna sauce

Salade italienne, mesclun, gorgonzola, tomates cerise confites, pignons de pin, croutons, speck grillé et vinaigrette balsamique **17€**
Italian salad with mixed greens, gorgonzola, sun-dried cherry tomatoes, pine nuts, grilled speck and vinaigrette

Carpaccio de magret de canard fumé par nos soins, crème glacée au sésame noir et huile de noix, pousse de livèche **14€**
Smoked duck breast carpaccio (house-smoked) with black sesame ice cream and lovage shoot

PLATS MAIN COURSES

Risotto aux asperges vertes, tuiles de parmesan, chips de speck et éclats de noisettes torréfiées, pousse de livèche **27€**
Green asparagus risotto with parmesan tuile, speck chips, and toasted hazelnut shards

Gnocchi « Val Varaita » au pesto, speck grillé, tuile de parmesan et chips de basilic **25€**
« Val Varaita » gnocchi with pesto, grilled speck, parmesan tuile and basil chips

Fettuccine alla tartufata, straciatella, speck grillé et tuile de parmesan **27€**
Fettuccine alla tartufata with straciatella, grilled speck and parmesan tuile

Parmigiana à l'ail fumée par nos soins **21€**
Parmigiana with smoked garlic, handcrafted by us



EXCELSIORCHAMONIX

DESSERTS

DESSERTS

Torta di nocciole, glace artisanale au café blanc 12€
Hazelnut cake with artisanal white coffee ice cream

Tiramisu à l'Amaretto et à la fève de tonka d'Amazonie 14€
Tiramisu with Amaretto and Amazonian tonka bean

Panna cotta à la myrtille 10€
Blueberry Panna cotta

CAFÉTERIE

MAISON SHOUKA
(74)

Espresso 3€
Décaféiné 3€
Double Espresso 6€

THÉS & INFUSIONS

PALAIS DES THÉS

Earl Grey 5€
Sencha 5€
Verveine 5€

NOS FOURNISSEURS

OUR SUPPLIERS

À travers cette carte nous tenons à mettre en avant
les valeurs et produits de notre terroir.
Athrough this menu, we would like to thank our main suppliers
which provide you the best of our terroir.

VIANDES & SALAISONS MEATS & DELICATESSEN

Montagnes Saveurs à la Plagne (74)
Maison BAUD à Annecy (74)

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS CHEESE & DAIRY PRODUCTS

Coopérative du Val d'Arly (73 & 74) - Léon Rey


ORIGINE DE NOS PRODUITS PRODUCTS ORIGIN

Boeuf race « Montbéliarde » : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Agneau : Irlande - UE
Canard / Foie Gras : Auvergne-Rhône-Alpes - FR
Charcuteries (sauf Coppa): Val d'Arly - FR
Coppa : Val d'Aoste - Italie
Thon Rouge : Atlantique Nord
Truite : Auvergne-Rhône-Alpes - FR



EXCELSIORCHAMONIX

Prix nets, taxes et service compris / La liste des allergènes est disponible sur demande
Nets prices, inclusive taxes and service / Allergens available upon request

 Plat végétarien
Vegetarian dish