

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Poireaux en vinaigrette, lard paysan fumé et noix
Leeks in «vinaigrette», smoked bacon and wallnuts

ou or

Velouté de Butternut, lard croustillant & noix torréfiées
Butternut squash soup, crispy bacon & roasted wallnuts

PLAT MAIN

Filet de truite à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinards
& crème à l'oseille

Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel creams

ou or

Le Burger Savoyard, frites et mesclun
(bacon, oignons confits, raclette à l'ail des Ours)
The Savoie Beef Burger, french fries and mixed salad
(crispy bacon, preserved onions, wild garlic raclette cheese)

ou or

Fondue savoyarde à l'Abondance et Meule de Savoie « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g)

Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

DESSERT DESSERT

Panacotta
Panacotta

ou or

Les Profiteroles, glace vanille & sauce chocolat
Profiteroles chou pastry, vanilla ice cream & warm chocolate sauce

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications
en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur
due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIORCHAMONIX

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Carpaccio de pommes & céleri, noix croquantes et magret de canard fumé
Apple & celeriac carpaccio, walnuts and smoked duck breast

ou or

Truite fumée, crème au raifort et pickles de radis
Smoked trout, horseradish cream and radish pickles

PLAT MAIN

Steak de thon laqué au soja, légumes de saison
Tuna steak glazed with soy sauce, seasonal vegetables

ou or

Magret de canard, purée de patates douce, sauce au miel et romarin
Duck breast fillet, sweet potato puree with honey and rosemary

ou or

Le « Trystoud » à l'Abondance et Beaufort
The « Trystoud » with Abondance and Beaufort cheese

DESSERT DESSERT

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

ou or

Crème Brûlée à la fève de tonka
Crème brûlée with tonka bean

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIOR CHAMONIX

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Soupe à l'oignon, toast à la meule de Savoie gratinée
French onion soup, gratinated cheese

ou or

Tartare de thon albacore,
marinade au citron vert & sésame, herbes fraîches
Seabream tartar marinated with lime & sesame, fresh herbs

PLAT MAIN

Filet de truite à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinards
& crème à l'oseille

Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel creams

ou or

Linguine au gorgonzola DOP, huile de basilic et noix torréfiées
Linguine with Gorgonzola cheese DOP, basil oil, roasted walnuts

ou or

Fondue savoyarde à l'Abondance et Meule de Savoie « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g)

Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

DESSERT DESSERT

Omelette Norvégienne

Baked Alaska

ou or

Panacotta

Panacotta

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications
en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur
due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIOR CHAMONIX

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Velouté de Butternut, lard croustillant & noix torréfiées
Butternut squash soup, crispy bacon & roasted walnuts

ou or

Poireaux en vinaigrette, lard paysan fumé et noix
Leeks in «vinaigrette», smoked bacon and walnuts

PLAT MAIN

Steak de thon laqué au soja, légumes de saison
Tuna steak glazed with soy sauce, seasonal vegetables

ou or

Boeuf Bourguignon, pommes de terre grenailles
Beef in a stew, baked baby potatoes

ou or

Le « Trystoud » à l'Abondance et Beaufort
The « Trystoud » with Abondance and Beaufort cheese

DESSERT DESSERT

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

ou or

Crème Brûlée à la fève de tonka
Crème brûlée with tonka bean

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIORCHAMONIX

MENU DU MARCHÉ

ENTRÉE STARTER

Soupe à l'oignon, toast à la meule de Savoie gratinée
French onion soup, gratinated cheese

ou or

Carpaccio de pommes & céleri, noix croquantes
et magret de canard fumé
Apple & celeriac carpaccio, walnuts and smoked duck breast

PLAT MAIN

Filet de truite à la plancha, tombée de jeunes pousses d'épinards
& crème à l'oseille
Grilled Trout fillet, baby spinach & sorrel creams

ou or

Magret de canard, purée de patates douce, sauce au miel et romarin
Duck breast fillet, sweet potato puree gravy with honey and rosemary

ou or

Fondue savoyarde à l'Abondance et Meule de Savoie « Premières Fleurs »
(pour deux convives au minimum - 500g)
Abondance and Meule de Savoie cheese « Fondue »

DESSERT DESSERT

Salade de Fruits frais
Fresh fruit salad

ou or

Omelette Norvégienne
Baked Alaska

Ce menu est donné à titre indicatif et peut être amené à quelques modifications
en fonction de nos fournisseurs, des arrivages et des conditions climatiques.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

This menu is provided for informational purposes and some changes may occur
due to our suppliers, deliveries and weather conditions.

Allergens available upon request



EXCELSIOR CHAMONIX