

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

LUNDI

MONDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Poireaux vinaigrette et œuf mollet
Leeks with vinaigrette and a soft-boiled egg
ou Jambon cru et melon de saison
or Cured ham and seasonal melon

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Wok de bœuf façon thaïlandaise, riz basmati 🍴
Thai-style beef wok with basmati rice
ou Filet de sandre en croûte au Beaufort, purée de patates douces
or Beaufort-crusted zander fillet with sweet potato purée

POUR TERMINER
DESSERT

Mille-feuille
Mille-feuille
ou Brookie gourmand
or Gourmet brookie



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

MARDI

TUESDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Œufs mimosa
Deviled eggs
ou Salade savoyarde au Beaufort
or Savoyard salad with Beaufort cheese

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Suprême de volaille, tagliatelles forestières
Chicken supreme with woodland mushroom tagliatelle
ou Truite au bleu de Bonneval, gratin de légumes
or Bonneval-style blue trout with vegetable gratin

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte aux pommes
Apple tart
ou Brioche perdue au caramel
or Caramel French-toast brioche



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

MERCREDI

W E D N E S D A Y



PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Fondue savoyarde
(servie avec charcuterie et salade verte)
Savoyard fondue
(served with cured meats and green salad)

POUR TERMINER
DESSERT

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad
ou Mousse au chocolat
or Chocolate mousse



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

JEUDI

THURSDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Salade César au poulet, croûtons et parmesan
Chicken Caesar salad with croutons and Parmesan
ou Feuilleté de truite ou de saumon
or Trout or salmon puff pastry

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Joue de porc confite, poêlée de légumes
Braised pork cheek with sautéed vegetables
ou Omble chevalier, pommes grenailles et tomates provençales
or Arctic char with baby potatoes and Provençal tomatoes

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart
ou Panna cotta
or Panna cotta



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

VENDREDI

FRIDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Quiche du Chef
Chef's quiche
ou Gaspacho et mousse de chèvre
or Gazpacho with goat cheese mousse

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Diots au vin rouge, polenta crémeuse
Diots in red wine sauce with creamy polenta
ou Lasagnes de la mer
or Seafood lasagna

POUR TERMINER
DESSERT

Tiramisu
Tiramisu
ou Bananes rôties, chocolat et chantilly
or Roasted bananas with chocolate and whipped cream



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

SAMEDI

SATURDAY



PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Raclette
(servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)
Raclette
(served with cured meats, potatoes and green salad)

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte au citron
Lemon tart
ou Glaces
or Ice creams



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

DIMANCHE

SUNDAY

POUR DÉBUTER
STARTER

Salade grecque traditionnelle
Traditional Greek salad
ou Diot brioché
or Brioche-wrapped Savoyard sausage



POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Tajine de poulet au citron confit
Chicken tagine with preserved lemon
ou Filet de merlu, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis
or Hake fillet with crushed potatoes and roasted vegetables

POUR TERMINER
DESSERT

Salade de fruits frais
Fresh fruit salad
ou Tarte pistache et fruits rouges
or Pistachio and red berry tart



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA