

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

LUNDI

MONDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Quiche savoyarde maison
Homemade savoyard quiche
ou Salade de chou rouge croquant
or Crunchy red cabbage salad

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Filet de lieu et pommes grenaille rôties
Pollock fillet with roasted baby potatoes
ou Tartiflette classique au Reblochon
or Classic tartiflette with Reblochon

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte aux pommes traditionnelle
Traditional apple tart
ou Salade de fruits frais de saison
or Fresh seasonal fruit salad

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

MARDI

TUESDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Queues de poireaux au saumon, œuf poché
Leek tails with salmon and poached egg
ou Mini salade César : poulet, salade croquante, croûtons et parmesan
or Mini Caesar salad: chicken, crisp lettuce, croutons, and parmesan

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Spaghetti savoyards : fromage de Savoie, œuf cru et lardons
Savoyard spaghetti: Savoie cheese, raw egg yolk, and bacon
ou Pavé de colin accompagné d'une purée de carottes
or Pollock fillet with carrot purée

POUR TERMINER
DESSERT

Banane rôtie, chantilly maison
Roasted banana with homemade whipped cream
ou Tiramisu maison du Chef
or Chef's homemade tiramisu

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC *OU* VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE *OR* RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
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

Coupe de sorbets
Assorted sorbet cup
ou Salade de fruits frais
or Fresh fruit salad

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

JEUDI

THURSDAY

POUR DÉBUTER
STARTER

Feuilleté jambon-fromage du Chef
Chef's ham and cheese puff pastry
ou Salade de chou chinois, radis et concombre
or Chinese cabbage salad with radish and cucumber



POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Riz pilaf aux crevettes, curry et lait de coco
Pilaf rice with shrimp, curry, and coconut milk
ou Tagliatelles thaï au poulet
or Thai-style chicken tagliatelle

POUR TERMINER
DESSERT

Moelleux au chocolat accompagné de sa boule de glace
Molten chocolate cake with a scoop of ice cream
ou Brioche perdue au caramel beurre salé
or French toast with salted butter caramel

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

VENDREDI

FRIDAY

POUR DÉBUTER
STARTER



Œuf mimosa aux crevettes
Deviled eggs with shrimp

ou Salade landaise : tomates, salade frisée, jambon cru, gésiers de canard
or Landes-style salad: tomatoes, frisée lettuce, cured ham, duck gizzards

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Gratin de légumes, suprême de volaille
Vegetable gratin with chicken supreme

ou Filet de bar, asperges et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
or Seabass fillet with asparagus and truffled mashed potatoes

POUR TERMINER
DESSERT

Panna cotta à la mangue
Mango panna cotta
ou Gâteau du Chef
or Chef's cake

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
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

Coupe de pêches

Peach cup

ou Glaces et sorbets
or Ice creams and sorbets

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.

CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.

ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

DIMANCHE

FRIDAY

POUR DÉBUTER
STARTER



Carpaccio de saumon,
brunoise de mangue et ses toasts

Salmon carpaccio with mango brunoise and toast
ou Salade niçoise : tomates, riz, œufs, thon, anchois, haricots verts
or Niçoise salad: tomatoes, rice, eggs, tuna, anchovies, green beans

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Colombo de porc, riz et légumes (aubergine, courgette, carotte)
Pork Colombo with rice and vegetables (eggplant, zucchini, carrot)
ou Lasagne de la mer : safran, fruits de mer, filet de colin, moules
or Seafood lasagna: saffron, mixed seafood, hake fillet, mussels

POUR TERMINER
DESSERT

Mousse au chocolat
Chocolate mousse
ou Café gourmand
or Gourmet coffee

SAUCE AU CHOIX : ASPERGES / VIN BLANC OU VIN ROUGE / FROMAGE / MIEL-MOUTARDE.
TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
CHOICE OF SAUCE: ASPARAGUS, WHITE WINE OR RED WINE, CHEESE, HONEY-MUSTARD.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA