LA TERRASSE DU K

Menu du déjeuner

LA TERRASSE DU K

Pour commencer

Soupe du jour 13€

Salade d'endives 16€
Pommes Granny Smith, raisins secs, crème Raifort et noix

Huîtres Fines de Claires
Par 6 20€
Par 9 29€
Par 12 35€

Salade de quinoa 16€
pois chiches, frisée, coriandre et citronnette

Salade César 16€
Sucrine, poulet, parmesan, poitrine fumée et croûtons

Planche du trappeur 21€
A partager/pers

Les classiques

Tartiflette 19€
Salade mesclun

Lasagnes Bolognaise 15€

Montain Burger 19€
Bun, steak de bœuf, comté, poitrine fumée, tomate, oignons, sauce cocktail, frites et salade

Onglet de Bœuf - 200grs 23€
Thym et échalotes, jus de viande, frites et salade 23€

Poisson de rivière
Façon meunière, amandes effilées, endives braisées 23€

Tartare de bœuf - 180g
Frites et salade 20€

Tartare de truite fumée maison
Concombre, fromage blanc, zeste de citron vert, frites et salade verte

Les Veggies

Tartine de chèvre 14€
Miel, oignons confits, mesclun

Roesti de pomme de terre 14€
Œuf poché et écume de persil

Cocotte de légumes truffés 19€

Steak de chou rouge 14€
Emulsion au Vadouvan

Les desserts
10€

Crème brûlée vanille

Tarte aux myrtilles

Mont Blanc

Coulant au chocolat

Assiette de fromages de montagne

Les enfants

Plat au choix - dessert- boisson 1 sirop au choix 16€

Omelette jambon fromage
--
Volaille, frites maison
--
Poisson pané, riz blanc
--
Jambon blanc, purée maison
--
Steak haché, frites maison
--
Lasagne bolognaise
--
Pâtes sauce tomate
--
Saucisse grillée, frites maison

Boule de glace ou Crème brûlée

MENU DE NOËL 95€

Mise en bouche

***

Rillette de chair de tourteau à l'avocat, pomme Granny smith
Crab rillette with avocado and Granny apple

***

Noix de Saint Jacques à l'unilatérale, fine crème d'artichauts, dentelle de corail
Pan-fried Scallops, artichokes cream, scallop caral lace

OU

Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce périgourdine, purée truffée
Beef filet and pan-fried foie gras, perigourdine sauce, truffled smashed potatoes

***

Bûche intense vanille, compotée de myrtille, biscuit madeleine croustillant
Vanilla Christmas log, blueberry compote, crispy madeleine biscuit

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 125€

Mise en bouche

***

Velouté de cèpes et copeaux de fois gras au torchon
Porcini soup and foie gras shavings

***

Carpaccio de homard bleu, crème de cèleri
et tuile dentelle au citron
Blue lobster carpaccio, celery cream and lemon lace tile

***

Granité de champagne rosé
Champagne granita

***

Pithiviers de pigeon, jus de pigeon à la sauge sauvage
Pigeon pithiviers, pigeon jus with wild sage

***

Plateau de fromage de Savoie
Local cheese plate

***

Le tout chocolat, combawa et yuzu
Chocolate, combawa and yuzu