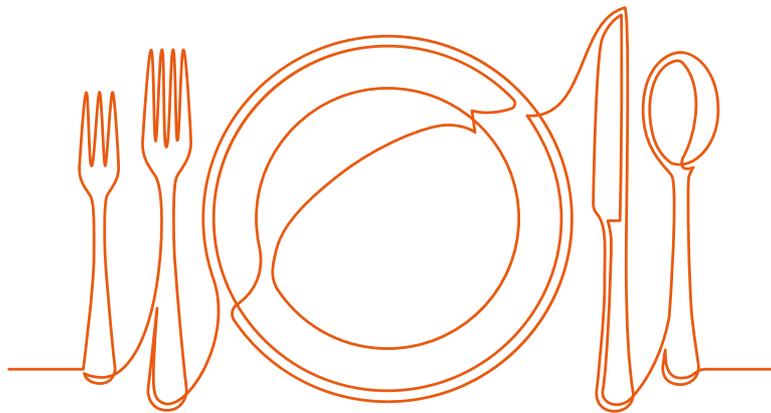


LE
SAVOY
MERIBEL
★★★★



CARTE DU SOIR

Toutes nos préparations sont faites maison à base de produits frais, de saison en privilégiant les produits locaux et un circuit court.

LA LISTE DES ALLÉRGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE,
RAPPROCHEZ VOUS DE NOTRE ÉQUIPE DE SALLE.



À GRIGNOTER

TARAMA MAISON 12€

Oeufs de cabillauds fumés maison Pétrossian

HOUMOUS 9€

Crackers au seigle, maison Pétrossian

ENTRÉES

TATAKI DE BŒUF LOCAL À PARTAGER 44€

Faux Filet mariné au soja, gingembre et citronnelle
huile verte et perle de ponzu

FOCCACIA MAISON À PARTAGER 38€

Jambon de savoie et crème de beaufort



prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



ENTRÉES

***GNOCCHIS MAISON 19€ /38€**

FAÇON TARTIFLETTE

Crème de reblochon, crumble de poitrine fumée, oignons confits

TRUITE DE SAVOIE DE CHEZ M.PETIT 20€

SERVIE FONDANTE

Kimchi, gel de citron vert, glace roquette

VELOUTÉ DE COURGE & FOIE GRAS 21€

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ MAISON

Noisettes torréfiées

POIREAUX & TARAMA FUMÉ 20€

SAUMON SOHOI

Tarama d'œufs de cabillaud fumé maison Pétrossian,
vinaigrette iodée



prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



PLATS

FILET DE BOEUF SIMMENTHAL - ENV.250G - 46€

PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE NOISETTE

Jus réduit, chips de pomme de terre,

Supplément foie gras poêlé (+10€)

KATSU DE PORC 40€

SAUCE CURRY

Bol de riz, salade de choux et cebette,

VOLAILE JAUNE ET CELERI 38€

MOUSSELINE DE CELERI ET ROULEAU

Beurre blanc au Yuzu

VIANDE DU MOMENT À PARTAGER

PRIX SUR DEMANDE ET EN FONCTION DES ARRIVAGES

GARNITURES AU CHOIX

Purée de pommes de terre, Salade verte,
Frites de patates douces, Cassolette de légumes

prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



PLATS

*RETOUR DE PÊCHE DE LIGNE 43€



CAROTTES EN DÉCLINAISON

Mousseline de carotte, jus de carotte réduit, carotte glacé

POISSON DU MOMENT À PARTAGER



PRIX SUR DEMANDE ET EN FONCTION DES ARRIVAGES

GARNITURES AU CHOIX

Purée de pommes de terre, Salade verte,
Frites de patates douces, Cassolette de légumes

RAVIOLE A LA BURATTA DES POUILLES 30€

PUTTANESCA

Olives, capres, anchoix et sauce tomate

*CELERI LAQUE COMME UN MAGRET 35€

ROULEAU CÉLÉRI AU YUZU

Céleri laqué au soja, miso, gingembre et mezcal

MENU ENFANT

Nuggets de poulet maison ou pêche du moment avec
purée ou frites de patates douces ou légumes

Boule de glace au choix + Sirops au choix

prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



DESSERTS

LE CHOCOLAT VALRHONA DU SAVOY 19€

Ganache chocolat fumé, glace chocolat noir, crémeux caramel bourbon, biscuit chocolat praliné, tuile aux grué cacao

DOUCEUR ANGEVINE 15€

Baba au Cointreau, gel d'agrumes, ganache au thym, segments d'agrumes

LA MYRTILLE SAUVAGE 15€

Pavlova myrtille, sorbet menthe-myrtille, crème de yaourt à la fève de tonka

POIRE ET MIEL DE SAVOIE 13€

GLUTEN ET DAIRY FREE

Poire rôtie, biscuit amande, sorbet poire

BABA AU COINTREAU À PARTAGER 30€

Gel d'agrumes, ganache au thym, segments d'agrumes



ÉCLAIR MAISON À PARTAGER 32€

Déclinaison de chocolat

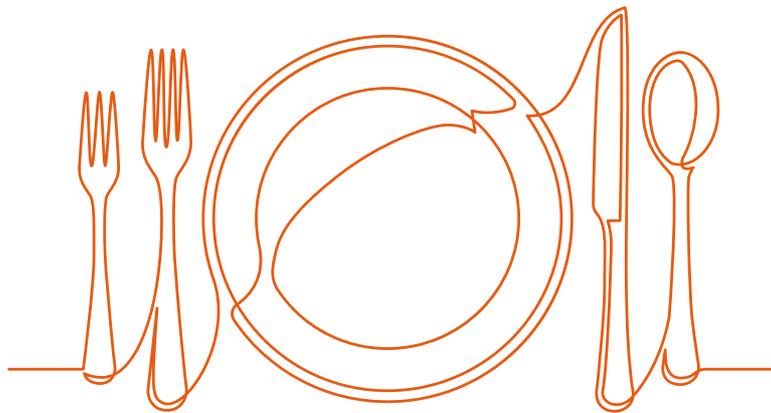
ASSIETTE DE FROMAGES 20€

prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



LE
SAVOY
MERIBEL
★★★★



EVENING MENU

The list of allergens present in our dishes is available,
get in touch with our team.

THE LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE. PLEASE
CONTACT OUR FRONT-OF-HOUSE TEAM FOR MORE INFORMATION.



FINGER'S FOOD

TARAMA HOMEMADE 12€

Oeufs de cabillauds fumés maison Pétrossian

HOUMOUS 9€

Crackers au seigle, maison Pétrossian

ENTRÉES

LOCAL BEEF TATAKI TO SHARE 44€

Sirloin marinated in soy sauce, ginger and lemon grass

HOMEMADE FOCCACIA TO SHARE 38€

Local cured ham and beaufort cheese cream



prix nets et service compris

* LES PLATS MENTIONNÉS D'UNE ÉTOILE SONT DISPONIBLES À LA DEMI-PENSION DE L'HÔTEL



STARTERS

HOMEMADE GNOCCHIS 19€/38€

TARTIFLETTE STYLE

Reblochon cheese cream, smoked bacon crisps,
caramelized onions

LOCAL RIVER TROUT 20€

MELTING TEXTURE

Lime gel, rocket ice cream

BUTTERNUT SOUP 21€

PAN-FRIED FOIE GRAS & HOMEMADE CURED DUCK BREAST

Roasted hazelnut

LEEKs & SMOKED TARAMA 20€

CURED SALMON

Homemade tarama from Petrossian cod roe,
seaweed dressing



MAIN COURSES

SIMMENTHAL BEEF FILET 46€

250G APPROX.

BROWN BUTTER MASHED POTATOE

Smoked marrow bone gravy, potatoes chips and watercress oil.

Pan-fried foie gras supplement (€10)

PORK CUTLET KATSU 40€

CURRY SAUCE

Japanese rice and cabbage salad

CHICKEN BRESSE AND CELERIAC 38€

CELERIAC PURÉE

Yuzu sauce

MEAT OF THE MOMENT TO SHARE

CHEF SELECTION MAY CHANGE DEPEND ON THE MARKET

CHOICE OF SIDE DISHES

Mashed potatoes - Green salad
Sweet potato fries - Vegetable casserole

MAIN COURSES

ECO-RESPONSIBLE FISHING OF THE DAY 43€



CARROT IN MANY WAYS

Fish of the moment, carrot mousseline,
carrot jus, glazed carrot, fish jus

FISH OF THE MOMENT TO SHARE



CHEF SELECTION MAY CHANGE DEPEND ON THE MARKET

CHOICE OF SIDE DISHES

Mashed potatoes - Green salad
Sweet potato fries - Vegetable casserole

BURRATA RAVIOLI 30€

PUTTANESCA

Olives, capers and anchovi

“LAQUE” CELERI 35€

CELERIAC ROLL WITH YUZU SAUCE

Glazed celeriac with soya, miso, ginger

KIDS MENU

Chicken Nuggets Homemade or fish of the day
Served with purée or sweet potatoes fried or vegetables
IceCream of your choices + Syrup of your choices



DESSERTS

CHOCOLATE IN MANY WAYS 19€

Smocked chocolat mousse, chocolate ice cream, chocolat and hazelnut biscuit, creamy whisky caramel

WILD BLUEBERRY PAVLOVA 15€

French meringue, blueberry sorbet, yogurt and tonka mousse fresh mint

COINTREAU BABA 15€

Homemade baba bun, timed whip cream, fresh citrus and cointreau

ROASTED PEAR WITH HONEY AND ALMOND BISCUIT 13€

GLUTEN ET DAIRY FREE

Honey roasted pear, almond biscuit and pear sorbet

COINTREAU BABA TO SHARE 30€

Cointreau baba, citrus gel, thym whipped cream, fresh citrus

HOMEMADE ÉCLAIRS TO SHARE 32€

Chocolate mousse, caramel cream

CHEESES BOARD 20€

