

LA CARTE PRINTEMPS 2025

Certains soirs, nous pourrions être amenés à proposer des menus uniques ou spécifiques selon les semaines ou évènements. Aussi certains plats pourraient ne pas être proposés

N'hésitez pas à vous renseigner auprès de nous avant votre venue pour vous assurer des modalités du service ou pour toute demande spéciale.

Nous vous remercions pour votre compréhension et avons hâte de vous accueillir.

L'équipe de l'hôtel-restaurant-Spa 4****
Mont Champ du Feu



ENTREES



Carpaccio de faon de cerf, Pickles de girolles et noisettes torréfiées	18€
Ballotine de saumon Bømlo mi-cuit aux herbes, Crèmeux aux perles noires	18€
Foie gras de canard maison, Chutney myrtilles, gelée au porto	21€
Buratta à la truffe,  Tomates Marmandes et olives Taggiasche	16€

PLATS



Filet de lieu jaune, Salsa d'avocat et riz au jasmin	24€
Tagliatelles à la truffe,  Copeaux de parmesan	19€
Supreme de volaille de la Ferme Koerckel, Sauce morilles, nouilles myrtilles et gorgonzola	22€
Noisette de biche des forêts environnantes, aux échalotes confites et pleurotes	22€

FROMAGES

Assortiment de fromages

13€

DESSERTS



Mi -cuit chocolat Valrhona,
Cœur noisette, glace vanille

13€

Entremets fraise rhubarbe,
biscuit au citron et son sorbet gariguette

13€

Baba au rhum façon "Piña colada,
coco/ ananas/citron

13€

MENU COMPLET 48€

entrée - plat - dessert

Menu enfant (- de 12 ans) à 18€ - plat, dessert

*Liste des allergènes et origine des viandes disponible
sur demande*

Prix nets - services et taxes compris

