



**Toute l'équipe du Chamois d'or vous remercie pour votre visite.
Nous sommes très heureux de vous présenter une nouvelle carte pour
cette saison !
N'hésitez pas à prendre conseil auprès de notre Maître d'hôtel et de son
équipe pour vous présenter les plats de notre Chef de cuisine et les
desserts de notre pâtissière.**

Tous nos plats et desserts sont faits maison.

*The Chamois d'or team would like to thank you for your visit.
We are delighted to present you a new menu for this season!
Don't hesitate to ask our Maître d'hôtel and his team for advice on the dishes
prepared by our Head Chef and the desserts prepared by our pastry chef.*





All our dishes and desserts are home-made.

Bon appétit ! Enjoy!





Pour l'apéritif

Appetisers

Planche de 4 fromages AOP de notre région.....	19€
<i>Platter of four cheeses from our region.</i> 	
Planche de charcuteries. <i>Charcuteries platter</i> 	18€
Raclette Bread au jambon de Savoie.....	18€
<i>Raclette cheese bread with Savoy raw ham</i> 	
Le Saucisson de Savoie à partager. <i>The Savoy salami to share.</i> 	13€

Les Entrées

Starters

		Sup Demi-pension
Gravlax de truite d'Isère, pesto de noix et sapin et crème double. <i>Isère trout gravlax, walnut and fir pesto and double cream.</i>	25€	
Foie gras de canard mi-cuit, poire poche et confit de châtaigne. <i>Pan-fried duck foie gras, poached pear and chestnut confit.</i>	32€	10€
Thon en tataki et wakamé. <i>Tuna tataki and wakame.</i>	28€	
Potage ou velouté du jour. <i>Soup or velouté of the day.</i> 	15€	
L'œuf parfait, crème d'abondance à la truffe.  <i>Perfect egg, abundance cheese and parsnips with truffles.</i>	32€	15€

La liste des allergènes est disponible sur demande.
The list of allergens is available on request.

Prix net. *Net prices.*



Les Plats

Main courses

		Sup Demi-pension
Filet de boeuf (200gr) de notre région, sauce au vin rouge, butternut rôti, échalote confite et moelleux de pomme de terre. <i>Fillet of beef from our region, red wine sauce, roast butternut, shallot confit and soft potatoes.</i>	39€	15€
Noix de St Jacques et quenelles de Brochet avec sauce crustacés accompagnée de riz venere et carotte fane. <i>Scallop quenelles with shellfish sauce served with venere rice and leeky carrots.</i>	32€	15€
Filet de truite de Mr MURGAT, sauce vierge aux agrumes, servie avec une écrasé de pommes de terre. <i>Mr MURGAT's trout fillet, citrus sauce and mashed potatoes.</i>	30€	
Poulet fermier Ardéchois sauce morilles, riz sauvage et panais rôti. <i>Ardéchois free-range chicken with morel mushroom sauce, wild rice and roasted parsnips.</i>	29€	
Le Palak chole du Chamois curry des pois chois chiches, sur sont lit d'épinards aux lait de coco.  <i>Palak chole du Chamois curry with chickpeas on a bed of spinach and coconut milk.</i>	19€	
Vacherin de Mont d'or au four accompagné de charcuterie, pommes de terres grenailles et salade aux noix.	26€	

Menu du Soir* 65€

Entrée, plat,
plateau de fromages et dessert.

*Starter, main course,
cheese platter and dessert.*

*Voir menu demi-pension sur ardoise.
See daily menu on slate.



Menu Enfant 20€

À choisir le plat entre :

Fish and Chips.

Mini Burger (salade, steak 120g, ketchup).

Coquillettes au sauce tomate **ou** bolognaise

ou carbonara **ou** jambon et beurre.

Steak haché et frites.

À choisir le dessert entre:

Glace 2 boules

Brownie

Jusqu'à 10 ans. Up to 10 years

Children Menu. 20€.

Choose between:

Fish and Chips.

Mini Burger (salad, steak 120g,

ketchup).

Tomato, Bolognese or Carbonara
pasta.

Chopped steak and chips.

Your choice of dessert:

2 scoops ice cream

Brownie

Les Desserts Desserts

Poires caramélisées, chantilly et glace aux sarrasins. 14€

Caramelised pears, whipped cream and buckwheat ice cream.

Délice au chocolat à l'orange safranée et noisettes. 14€

Chocolate delight with saffron orange and hazelnuts.

Gourmandise exotique au fruits de la passion et mangue. 14€

Exotic gourmandise with passion fruit and mango.

Glaces et sorbets 3 boules. 10€

Ice creams and sorbets 3 scoops.

Sélection de fromages de la région. 16€

Selection of cheeses from the region.

