

L'hôtel le Savoie vous propose  
**SA CARTE DU SOIR**

---

**Nos entrées**

MAKIS DE SAUMON ET LANGOUSTINE SUR MELBA DE REBLOCHON, COULIS DE PINCE AUX SESAMES	21 €
OEUF DE POULE EN MEURETTE FACON GRAND MERE ET CROUSTILLANT DE QUEUE DE BOEUF	22 €
POT AU FEU DE FOIE GRAS DE CANARD AUX LEGUMES FANES CONFITS, CONSOMME AUX POIVRES DE SECHUAN VERT	24 €
CHAUD FROID DE HOMARD THERMIDOR GUACAMOLE, VINAIGRETTE MIEL ET CORIANDRE	25 €

**Nos poissons**

L'OMBLE CHEVALIER CUIT AU BEURRE MOUSSEUX D'AMANDES, PATATES DOUCES FRITES DE POLENTA, JUS DE FEVE DE TONKA	28 €
DARNE DE TURBOT SAISIE A L'HUILE DE NOISETTE, GOUGERE DE BEAUFORT ET GIROLLES CREME DE CHATAIGNES JAMBON IBERIQUE	30 €
DOS DE BAR CUIT LENTEMENT SUR SA PEAU, RISOTTO DE COQUES ET JUS D'OGNIONS DOUX CAMELISES	32 €

**Nos viandes**

COEUR D'ENTRECOTE DE SALERS POMMES BOUCHONS AU FOIE GRAS DE CANARD, JUS COURT PERIGOURDINE	30 €
COTE DE VEAU PREMIERE A LA VERVEINE, CROUSTILLANT DE NOIX, GNOCCHI AUX DEUX SAVEURS	32 €
PAVE DE BICHE CUIT A BASSE TEMPERATURE JUS DE CACAO, MOUSSELINE DE PANAI, SALADE D'HERBES	34 €
TRADITIONNEL POULARDE DE BRESSE EN DEUX SERVICES (pour 2 personnes)	80 €

**Les fromages**

Le Grain de Sel  
RESTAURANT  
V A L D ' I S È R E

Fromage Blanc, Coulis de Fruits Rouges	10 €
Plateau de Fromages de la Région	12 €

**Nos desserts**

KIAKI EN CROUSTILLE AU THE MON CHERIE	12 €
MILLEFEUILLE D'ARLETTE ET CLEMENTINE EN CHAUD FROID, ECUME CARDAMONE	12 €
MACARON AU GENEPI SUR CROUSTILLANT PRALINE, SORBET CASSIS	15 €
MONT BLANC SAVOYARD, GLACE COGNAC	15 €

---

Toutes nos viandes sont d'origine française  
Prix net et service compris  
Boisson non comprise