



Restaurant du Château des Comtes de Challes

« Coup de Cœur du Bottin Gourmand 2007 »



Menu Tentation à 46€

une entrée



un plat (poisson ou viande)



le plateau de fromages



un dessert

Menu Gastronomique à 62€

une entrée



un poisson



une viande



le plateau de fromages



un dessert

Tous les plats sont donnés à titre indicatifs et changent régulièrement



LES ENTREES



STARTERS

*Composition d'une Escalope de Foie Gras Poêlée aux Pommes,
Caramel Acidulé et Sablé Citron*

*Pan-Sautéed Escalope of Duck Foie Gras with Apples,
Tangy Caramel and Lemon Shortbreads*

Ou

Plume de Polenta au Haddock

Et Petits Légumes en Verrine, Tartine de Tome des Bauges

Polenta Emulsion with Smoked Haddock and

Baby Vegetables in Glass, Slice of Bread with Savoy Cheese

Ou

Ravioles de Homard aux Senteurs de Tonka,

Mousseline de Topinambour et Bouillon de Crustacés

Small Raviolis with Lobster with Tonka Bean Flavour,

Fine Jerusalem Artichoke Mousse and Shellfish Broth

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir de produits Bruts

Taxes et Services compris

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui Agrémentent et Ornent les Assiettes sont Comestibles



Restaurant du Château des Comtes de Challes



LES POISSONS



FISH

Crozetto aux Chanterelles, Noix de Saint Jacques,

Endives Croquantes et Ecume de Bière Rousse

Crozetto with Chanterelles Mushrooms, Scallops,

Chicory and Red Beer Scum

Ou

Pavé de Bar Poêlé au Beurre d'Agumes Vanillé, Pomme Amandine Ecrasée

Tombé de Chou Kale et Haricots Mungot

Pan-fried Bass with Citrus and Vanilla Butter, Mashed Almond Potatoes,

Seakale and Mungot Beans

Ou

Tonnelet de Skrei au Jambon Cru de Savoie,

Mousseline de Tarbais et Aumônière de Racine, Jus de Veau Acidulé

Skrei Cod with Savoy Cured Ham ,

Fine Mousse of Tarbais Beans and Roots Vegetable in a Purse, Tangy Veal Gravy



LES VIANDES



MEAT

Pintadeau de l'Ain en Deux Façons, Endives au Jambon Cru Revisité et

Pommes Dauphines, Jus à l'Estragon

Young Guinea Fowl in Two Ways,

Chicories with Cured Ham and Dauphine Potatoes, Tarragon Sauce

Ou

Filet de Bœuf Poêlé, Royale de Panais et Marrons, Jus aux Pépites de Truffes

Beef Fillet Pan-Sautéed, Royal-Style Parsnip and Chestnuts, Juice with Truffles

Ou

Cocotte de Ris de Veau et Petits Légumes, Frito de Patate Douce et Sauce au Génepy

Sweatbread Stewed with Vegetables, Sweet Potatoes Chips

Gravy Flavored with Genepy Liquor

Les Tarifs tiennent compte de la baisse de la T.V.A

(Loi entrée en vigueur le 1^{er} Juillet 2009)

La carte évolue chaque semaine selon les produits de saison

Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir de produits Bruts

Taxes et Services compris

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui Agrémentent et Ornent les Assiettes sont Comestibles



Restaurant du Château des Comtes de Challes



*Plateau des Fromages de Savoie
Savoy Cheese Platter*



Merci de bien vouloir choisir votre dessert en début de repas

Thank you for choosing your dessert at the beginning of the meal



DESSERTS

*Tarte à la Courge, Crème Légère Vanillée et Glacée,
Noix de Pécan Caramélisées*

*Gourds Tart, Vanilla flavoured and Iced Light Cream
Caramelized Pecan Nuts*

Ou

*Barre Chocolat Guanaja, Caramel Beurre Salé Fondant,
Et Crème Glacée au Goût de Tonka*

*Guanaja Chocolate Dessert, Soft Salted Butter Caramel,
And Ice Cream Flavoured with Tonka*

Ou

*Eclat de Pamplemousse au Réglisse et Popcorn, Sorbet à la Bière Rousse de Savoie
Splashes of Grapefruit with Licorice and Popcorn, Savoy Bitter Sorbet*

Ou

*Mont Blanc revisité à la Châtaigne,
Biscuit Marron Orange et Sauce Chocolat Whisky*

*Cold Chestnut Cream Dessert,
Chestnut and Orange Biscuit, Chocolate and Whisky Sauce*

Ou

*Religieuse Revisitée au Caramel Beurre Salé, Petite note de Fruits de la Passion
et Crème Anglaise*

New Version of Religieuse with Toffee, Hint of Passion Fruit and Custard

Ou

*Panaché de Desserts Chocolatés sur son Ardoise
Selection of Chocolate Desserts*

*Les plats « Fait Maison » sont élaborés à partir de produits Bruts
Taxes et Services compris*

Toutes les Herbes, Poudres et Fleurs qui Agrémentent et Ornent les Assiettes sont Comestibles