

Chers hôtes,

Pour votre confort, nous vous proposons des plats cuisinés de façon artisanale et sans conservateur, en libre service, en partenariat avec la maison Osmose. Ils sont préparés avec des produits locaux frais par un grand chef étoilé, Pierre Maillet. Facilement réchauffables en 20 min au four ou à la casserole pour les soupes, nous espérons que vous apprécierez leur qualité.

Bon appétit !

**Soupe potiron et châtaigne en bocal de 1 litre 8,50€**

Ingrédients : potimarron, courge butternut, marron cuit, fond blanc de volaille, crème, sel

Allergènes : produits laitiers, ail, celeri

**Soupe de topinambour et champignons en bocal de 1 litre 8,50€**

Ingrédients : topinambours, champignons de paris, fond blanc de volaille, crème, sel

Allergène : celeri, ail, produit laitier

**Soupe poireaux pomme de terre en bocal de 1 litre 8,50€**

Ingrédients : poireaux, pomme de terre, oignon, sel

**Daube de Joue et Queue de Boeuf à la Niçoise (2 pers.) 16,00€**

Ingrédients : Queue et joue de boeuf, carotte, oignon, vin rouge, fond veau, tomate confite, citron confit, câpre, olive, farine

Allergènes : céleris, farine. Poids net 450gr

Conseil de Préparation : ôter le couvercle et le joint, chauffer directement au four 25 mn à 200°

**Terrine de campagne 11,00€**

Composition : Noix de veau, lard d'arna, échine de porc, gorge de porc, foie de volaille, foie gras de canard, cognac, sel, poivre, laurier. Poids net 250gr

**Gratin de pomme de terre dauphinois (2 pers.) 9,00€**

Composition : pomme de terre, crème, lait, ail, laurier, muscade, sel et poivre

Allergène : produit laitier, ail. Poids net 450gr

Conseil de Préparation : ôter le couvercle et le joint, chauffer directement au four 25 mn à 200°C

**Farçon de Chamonix (2 pers.) 14,00€**

Composition : pomme de terre, lard fumé, crème, oeuf, pruneaux, raisins secs, vin<sup>[SEP]</sup> blanc, sel et poivre

Allergène : produit laitier. Poids net 450gr

Conseil de Préparation : ôter le couvercle et le joint, chauffer directement au four 25 mn à 200°

**Parmentier de canard aux pruneaux polenta au beaufort (2 pers.) 14,00€**

Composition : Cuisse de canard confite, polenta, lait, crème, pruneaux, carottes<sup>[SEP]</sup>, oignons, tomates, vin rouge, beaufort, sel et poivre

Allergène : produit laitier. Poids net 450gr

Conseil de Préparation : ôter le couvercle et le joint, chauffer directement au four 25 mn à 200°

**Tartiflette savoyarde (2 pers.) 14,00€**

Composition : Pommes de terre, oignons, lardons fumés, reblochon, crème, vin blanc.

Allergène : produit laitier

Conseil de Préparation : ôter le couvercle et le joint, chauffer directement au four 25 mn à 200°

Poids net 400gr

**Supplément salade et pain (à commander la veille de préférence) 2,00€**

**Dessert 2,00€**

En libre-service. Merci de noter vos consommations sur la fiche qui vous a été remise. Règlement à effectuer le jour de votre départ.