Les Présidents
RESTAURANT

CARTE DÉJEUNER

Entrées

Poke bowl au quinoa parfumé à la coriandre fraîche, légumes d'automne
Poke bowl with quinoa flavoured with coriander, autumn vegetables
12,00 €

Velouté de potimarron à l'huile de truffes et noisettes torréfiées, tuile de Parmesan Reggiano
Small pumpkin soup with truffle oil and roasted hazelnuts, parmesan crisp
14,00 €

Gravlax de truite rose de Savoie marinée au citron vert et aneth, quelques jeunes pousses
Savoie pink trout gravlax marinated with lime and dill, mixed salad
15,00 €

Terrine de foie gras de canard mi-cuit aux figues moelleuses,
chutney de pommes Granny Smith, pain brioché légèrement doré
Half-cooked duck foie gras terrine with figs, Granny Smith apple chutney and brioche bread
21,00 €

Plats

Les suggestions du menu " Retour du Marché "
" Retour du marché " menu suggestions
19,00 €

Risotto " Carnaroli " aux cèpes bouchons et potimarron, copeaux de Parmesan Reggiano
" Carnaroli " risotto with cepe mushrooms, small pumpkin and reggiano parmesan
21,00 €

Entrecôte Montbéliard grillée, échalotes confites au vin rouge, pommes Frites
Montbéliard grilled beef ribsteak, red wine preserved shallot, french fries
27,00 €

Dos de cabillaud " cuisson basse température ", céleri en deux façons,
beurre blanc aux fruits de la passion
Slow-cooked back of cod, celery , passion fruit butter
25,00 €

Snacks & Incontournables

Salade Caesar au poulet rôti
Caesar salad with roasted chicken
14,00 €

Le Club sandwich " Gand Hôtel ", pommes frites, salade verte
"Grand Hôtel " club sandwich, french fries, green salad
17,00 €

Le Classique Cheese Burger, pommes frites, salade verte
Cheese burger, french fries, green salad
18,00 €

Fromage et desserts

Assiette de fromages de nos alpages, salade verte à l'huile de noix
Selection of cheeses from our mountain pasture, salad, nut oil
10,00 €

Crème caramel " Grand Hôtel " / *Caramel cream*
7,00 €

Tarte aux poire " Bourdaloue ", caramel au beurre salé, glace vanille
Pear tart, butterscotch salt caramel and vanilla ice cream
8,00 €

Café "gourmand" (crème caramel, tartelette chocolat tonka, tiramisu café-Amaretto)
Gourmet coffee (caramel cream, "Tonka" chocolate cake, Coffee and Amaretto tiramisu)
8,00 €

Tiramisu café-Amaretto / *Coffee and Amaretto tiramisu*
8,00 €

Le chocolat " Tonka " / *" Tonka " chocolate cake*
9,00 €

Menu "Jeune convive"

Notre chef vous propose un menu composé d'un plat, d'un dessert
et d'une boisson (eau minérale, jus de fruits ou soft 33 cl)
For young guest, our chef offer: a dish, a dessert and a drink of your choice (mineral water, fruit juice, or soft drink 33 cl)
15,00 €

Restaurant ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 21h30.
Restaurant open every day from noon to 2:00 pm and from 7:00 pm to 9:30 pm.

Prix nets en euros. Toutes nos viandes sont d'origine française. Carte des allergènes sur demande
Net price in euros. *All our meats are from France. Allergy card on request.*

Conception DDD - 230921.

PARTOUCHE HOTELS