



HÔTEL - SPA - RESTAURANT ★ ★ ★ ★ LES GETS

Le Labrador
1971

& Le Restaurant

La Piscine 1971

vous proposent du lundi au samedi de 18h45 à 21h30

une sélection de plats à déguster dans le confort de votre chambre

Pour passer votre commande, nous vous invitons à vous rapprocher de la réception

Nous vous souhaitons une agréable dégustation !



Les Entrées

Carotte caramélisée, Huile fumée maison

21€

Caramelised carrot, homemade smoked oil

Velouté de Courge, Tomme de Savoie & Noisettes Torréfiées

21€

Pumpkin Soup with Tomme de Savoie Cheese & Roasted Hazelnuts

Salade Caesar nature

22€

Plain Caesar salad

Huîtres n°3 Natures ou Gratinées aux Endives

Les 6 : 24€

Les 9 : 32€

Les 12 : 43€

Oysters n°3 nature or Gratinated with Chicory

Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines & Cranberries

22€

Warm Goat's Cheese Salad with Honey, Seeds & Cranberries

Gravelax de Truite

26€

Gravlax made from trout

Carpaccio de Boeuf, Huile d'Olive, Parmesan

29€

Beef Carpaccio, Olive Oil, Parmesan

Assiette de Charcuteries Locales & Pickles Maison

24€

Platter of Local Cold Cuts & Homemade Pickles

Ormeau, Caviar d'Algues

43€

Abalone, Seaweed Caviar

Caviar Sturia Osciestre, Pomme de terre, Crème Acidulée

99€

Sturia Osciestre caviar, potatoes, tangy cream



Nos Viandes

A vous de jouer !

Composez votre assiette au gré de vos envies en choisissant :
votre viande, votre garniture et votre sauce !

• Create your plate according to your desires by choosing your meat, your side dish, and your sauce !

1 Viande : Filet de Boeuf 47€ – Picanha de Veau 40€ – Suprême de Volaille 34€

Meat : Beef cut - Veal Picanha - Chicken Supreme

2 Garniture : Gratin Dauphinois – Légumes d'hiver – Frites de Céleri – Mesclun

Garnish : Gratin dauphinois - Winter vegetables - celeri fries - Salad

3 Sauce : Crème aux champignons – Tartare – Chimichurri

Sauce : Mushroom cream - Tartar - Chimichurri



Burger Comptée d'Echalotes et Raclette au Poivre, Mesclun

31€

Burger with Shallot Compote and Pepper Raclette, Salad



Menu Enfant : 29€ jusqu'à 10 ans

Children's menu : 29€ up to 10 years old

*Notre Chef vous propose de sélectionner les mets de la carte en portion adaptée aux
enfants pour éveiller leurs papilles*

*Our chef invites you to select dishes from the menu in portions suitable for children to awaken their taste
buds.*

Au choix : Entrée & Dessert ou Plat & Dessert

Choice of : Starter & Dessert or Main Course & Dessert



Côte Mer & Lac

Retour de pêche, Beurre Soja & Gratin Dauphinois 34€

Back from a fishing trip, Soya Butter & Gratin Dauphinois

Noix de Saint Jacques, Ail Noir & Risotto 39€

Scallops, Black Garlic & Risotto

Spécialité de notre chef Normand  80€
Civet de Homard à l'Estragon

Our Norman Chef's Specialty : Lobster Stew with Tarragon

Nos Plats Végétariens

Oeuf Cocotte 23€

Egg in a ramekin

Risotto & Copeaux de Tomme de Savoie 26€

Risotto & Tomme de Savoie cheese shavings

Comme un pot au feu, Légumes d'Hiver, Miso 31€

Like a pot-au-feu, Winter Vegetables, Miso

Les Pâtes

Mafaldines à l'Huile d'Olive des Baux de Provence, Parmesan 23€

Mafaldines with Les Baux de Provence Oil and Parmesan

Mafadines au Pesto 26€

Mafadines with Pesto and Parmesan

Mafadines à la Truffe Fraîche 31€

Mafadines with Fresh Truffles

Supplément Jambon de Pays : 10€

Country ham supplement

Supplément Gambas: 15€

Prawns supplement

Prix nets - service compris



Les Douceurs

Moelleux au Chocolat, Coeur Croustillant à la Praline

21€

Chocolate Moelleux with Crispy Praline Heart

A commander en début de repas -To order at the start of the meal

Minestrone de Fruits

16€

Fruit Minestrone

Tarte aux Myrtilles

18€

Blueberry Pie

Sponge Cake Kinako, Caramel au Miso

18€

Kinako Sponge Cake, Miso Caramel

Tarte Tropézienne

18€

Tarte Tropézienne

Crème Brulée

18€

Crème Brulée

Baba au Génépi

18€

Baba with Génépi

Suggestion du jour

18€

Suggestion of the day

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Café - Menthe/Chocolat-

Chocolat - Caramel Beurre Salé - Fraise

Pistachio - Vanilla - Coffee - Mint/Chocolate - Chocolate - Salted Butter Caramel - Strawberry - Coconut

Les Sorbets

Myrtille - Framboise - Citron - Poire

Blueberry - Raspberry - Lemon - Pear

Coupe 1 boule : 9€ - Coupe 2 boules : 14€ - Coupe 3 boules : 15€

Supplément Chantilly : 2€

Prix nets - service compris



Les Coupes Glacées

La Dame Blanche

17€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Le Caramel Liégeois

17€

Glaces caramel et vanille, sauce caramel, chantilly

Caramel and vanilla ice cream, caramel sauce, whipped cream

Le Tutti Frutti

17€

Sorbets citron, poire, framboise, fruits frais, coulis fruits rouges, chantilly

Lemon, pear, raspberry sorbets, fresh fruits, red fruit coulis, whipped cream

Les Coupes Alcoolisées

Le Colonel

20€

2 boules sorbet citron, vodka

2 scoops of lemon sorbet and vodka

L'after Eight

20€

2 boules glace menthe/chocolat, Get 27

2 scoops of mint chocolate ice cream, Get 27

La Douceur du Labrador

22€

2 boules glace vanille, Chartreuse verte

2 scoops of vanilla, Chartreuse alcohol