

RESTAURANT  
LE SAINT LAURENT

---

*Voici la nouvelle carte du Restaurant le Saint  
Laurent créée par le Chef de cuisine  
Guillaume DIEU*

# À PARTAGER

---

PLANCHE DE CHARCUTERIE 14,00 €

*Viande séchée des Alpes, jambon blanc cuit supérieur, rosette, saucisson, jambon cru fumé 18 mois, condiments*

PLANCHE DE FROMAGES 14,00 €

*Comté AOP, Beaufort AOP et Reblochon fermier, Abondance AOP*

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES 19,00 €

*Viande séchée des Alpes, jambon cru fumé 18 mois, rosette, saucisson à la noisette*

*Comté AOP, Beaufort AOP, Reblochon Fermier, Abondance AOP*

PLANCHE DE FOIE GRAS 20,00 €

*Tranche de foie gras, toasts grillés, chutney d'ananas*

# ENTRÉES

---

## PLANCHE DE FOIE GRAS

20,00 €

*Tranche de foie gras, toasts grillés, chutney d'ananas*

## SALADE DE CHÈVRE CHAUD

15,00 €

*Salade, tomates, tomates confites, cerneaux de noix, toasts de fromage de chèvre chaud*

## BURRATA DI BUFALA FARCIE AU PESTO

15,00 €

*Accompagnée de tomates cerises multi-couleurs, morceaux de pêche, petits dés de fraise et sauce pesto au basilic*

# PLATS

---

## POISSONS

- *Poêlée de Gambas flambées à L'anis* 22,00 €
- *Brochette de Saint-Jacques lardées* 22,00 €

*Nos poissons sont accompagnés de riz trois couleurs et d'endives braisées.*

## VIANDES

- *Filet de boeuf* 30,00 €  
*supplément sauce Morilles (4,00 €) ou Poivre (3,00 €)*  
*Provenance : France*
- *Magret de canard grillé sauce Miel Romarin* 30,00 €
- *Suprême de pintade sauce Marsala ou Morilles* 18,00 €

*Nos viandes sont accompagnées d'une poêlée de légumes du moment et d'un gratin Dauphinois*

# SPECIALITÉS DE NOS MONTAGNES

PIERRADE TROIS VIANDES (*minimum 2 pers*)

28,00 €/pers

*Boeuf, canard et volaille.*

*Accompagnée de petits légumes, de frites maison et de sauces maison*

TARTIFLETTE

20,00 €

*Accompagnée de salade verte*

RACLETTE À L'ANCIENNE AU BREZAIN

24,00 €

*Accompagnée de charcuterie de notre région, de pommes de terre, de condiments et de salade verte*

RACLETTE À L'ANCIENNE AU LAIT CRU

24,00 €

*Accompagnée de charcuterie de notre région, de pommes de terre, de condiments et de salade verte*

FONDUE AUX QUATRE FROMAGES

20,00 €

*Abondance AOP, Beaufort AOP, Emmental de Savoie, fromage de coeur de Savoie, charcuterie et salade verte*

---

# MENU ENFANT

---

12,00 €

BOISSON

NUGGETS

*Frites ou poêlée de légumes*

OU

MINI TARTIFLETTE

*Avec salade*

DESSERT

*Boule de glace ou mousse au chocolat*

---

RESTAURANT LE SAINT LAURENT

---

# DESSERTS

---

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	7,00 €
CRÈME BRULÉE À LA SAVEUR DU MOMENT	8,00 €
COULANT AU CHOCOLAT	9,00 €
TARTE DU JOUR	8,00 €
CAFÉ GOURMAND	11,00 €

*Tous nos desserts sont faits maison*

---

# MENU DEMI-PENSION

---

## AU CHOIX

*Entrée à la carte*

*Plat du jour*

*Fromage*

*Dessert à la carte*

**OU**

*Choix à la carte avec un supplément de  
5 euros pour le foie gras, le filet de  
boeuf ainsi que le magret de canard*