

A L'HEURE DU DINER

...



A PARTAGER

½ melon, jambon de Savoie	13.00€
Planche de charcuterie et fromages locaux	15.00€



ENTREES

Tomates – mozza	12.00€
<i>Assortiment de tomates, mozzarella di Buffala crémeuse, roquette</i>	
Assiette de jambon de Savoie	10.00€
<i>Affinage 9 mois</i>	
Gaspacho de pastèque	8.00€
Terrine de Savoie	7.00€



@hotelemeraude, suivez-nous pour l'actu



PLATS

Tartare de saumon sur lit d'avocat, frites et roquette	18.00€
Burger des Alpes, frites, salade <i>Pain à burger, Beaufort des Alpes de la Plagne, sauce fromagère, steak haché façon bouchère 180g, lard grillé, salade, tomates, oignons.</i>	18.00€
Salade César <i>Salade verte, blanc de poulet, lard grillé, croûtons, parmesan, sauce césar maison</i>	16.00€
Raclette au lait cru <i>Avec pommes de terre, charcuterie et salade verte</i>	24.00€/p
Pierrade, 3 viandes <i>Avec légumes et frites</i>	25.00€/p



PRODUITS LOCAUX

Notre charcuterie provient de la maison Rullier à Seez (73)

Nos fromages proviennent de la ferme de la Prairie à Nancroix (73)

Nos viandes proviennent de la boucherie Chez Coline et Pierre à Plan Peisey (73)



Allergies ou intolérances alimentaires ?

N'hésitez pas à demander la carte des allergènes à notre équipe !



@hotelemeraude, suivez-nous pour l'actu !



DESSERTS

Mousse au chocolat	7.00€
Tarte du jour selon l'inspiration du chef	7.50€
Brioche façon pain perdu <i>Boule de glace vanille et caramel beurre salé</i>	8.00€
Fruits frais de saison	8.00€
Tiramisu au spéculos	8.00€
Café ou thé gourmand	8.00€
Glaces	Voir tableau



@hotelemeraude, suivez-nous pour l'actu !