

ENTREES

- Saumon fumé par nos soins, crème d'estragon ◌ 14€
- Salade Christiania au foie gras et tomates séchées ◌ 14€
- Rosace de tomates anciennes, mozzarella et jambon cru ◌ 15€
- Buddha bowl, melon, avocat, tomates, boulghour ◌ 17€

PLATS

- Joues de cochon en cocotte sauce bière du Galibier ◌ 21€
- Entrecôte grillée *Race Angus* ◌ 26€
- Burger Christiania frites*, petit mesclun ◌ 18€
- Magret de canard de Chalosse rôti ◌ 24€
- Fondues savoyardes et charcuteries de montagnes 26€ ou aux cèpes ◌ 28€
- Tartiflette au reblochon de Savoie avec charcuteries ◌ 22€

DESSERTS

- Crème brûlée au chocolat et croustillant aux amandes ◌ 8€
- Tartelette aux fruits de saison ◌ 8€
- Pavlova aux fruits frais et mousse légère au chocolat blanc ◌ 8€
- Parfait glacé au génépi et pêche blanche ◌ 9€

Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.

L'ensemble des produits de notre carte et menus sont - Fait Maison – à l'exception des produits mentionnés du sigle *.

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines et selon nos recettes à partir de produits de qualités.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.