



RESTAURANT LES CHANTERELLES

by VILLAGE MONTANA | TIGNES

Les entrées Starters

La terrine de foie gras de canard maison, toast d'oignon confit *		27.00 €
Home-made duck foie gras (100 g), toasted bread and chutney*		
La salade aux saveurs de montagne	Grande / Large	22.00 €
(Nem de reblochon et beignet de Polenta)	Petite / Small	18.00 €
Large local mixed salad with reblochon spring roll and polenta doughnut		
L'escalope de foie gras de canard poêlée, raisins frais et mangue poêlée*		27.00 €
Pan-fried duck foie gras, fresh grapes and pan fried mango*		
La crème de petits pois, œuf poché, mousse au lard de Savoie et mouillettes*		19.00 €
Small peas cream soup, poached egg and bacon mousse, toasted bread*		
Les langoustines poêlées et mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes*		26.00 €
Roasted prawns and mesclun salad, citrus fruit vinegar sauce*		
Le tartare de dorade au citron vert, dés d'avocat, pain grillé*		24.00 €
Sea bream tartar with green lemon juice, avocado pieces and grilled bread*		

Les plats Courses

POISSON - FISH

Les filets de sole meunière, pommes de terre rattes écrasées, tartare de légumes mi-cuit*	28.00 €
Sole fillets at Meunière style, mashed potatoes and tartar season's vegetables*	
La cassolette de Saint-Jacques aux épices douces, crème d'asperges vertes, crosnes au beurre*	27.00 €
Pan-fried scallops with soft spicy sauce, green asparagus cream and crosnes*	

VIANDE - MEAT

Le wok de poulet, sauce soja et miel, nouilles chinoises et légumes croquants *	23.00 €
Chicken and vegetables wok with noodles, honey and soya sauce	
Le filet de bœuf de l'Aubrac à la plancha,	28.00 €
Gratin de patates douces et champignons sautés*	
Pan-fried "Aubrac" beef fillet, sweet potatoes gratin and pan-fried mushrooms*	
Le hamburger savoyard, beaufort, lard grillé et oignons, frites & salade verte	21.00 €
Savoyard hamburger, beaufort, grilled bacon, onions, French fries and green salad	
Le pavé de porc Ibérique mariné aux épices douces, purée de céleri, gratin de gnocchi	25.00 €
Marinated pork with soft spicy sauce, mashed celery and gnocchi gratin	
Le tartare de bœuf, condiments, frites et salade verte*	25.00 €
Beef tartar, French fries and green salad*	
Le wok végétarien, sauce soja et miel, nouilles et julienne de légumes*	21.00 €
Vegetables wok with noodles, honey and soya sauce*	

Les Fromages et les Desserts Cheeses and desserts

Buffet de fromages	11,00 €
Selection of cheese	
Buffet de desserts	11,00 €
Dessert buffet	

*Sans gluten sur demande, servi avec pain sans gluten
Gluten free possibility, served with special bread

La liste des allergènes de notre carte est à votre disposition
The list of the allergens of our menu is at your disposal

Menu Gourmand du Jour
Today's Menu | 47,00 €



Hiver 2019/20

