



# RESTAURANT LE GOURMET

VILLAGE MONTANA | TIGNES

## Les Entrées Starters

LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU VIN LIQUOREUX, 28.50 €  
PAIN BRIOCHE ET TARTARE DE MANGUES 19.50 €  
TERRINE OF DUCK FOIE GRAS WITH SWEET WINE Served with hot brioche and mango tartar

L'EFFILOCHE DE PATA NEGRA 30.00 €  
Toasts à la pulpe de tomates, salade d'herbes et oignons rouges confits 21.00 €  
PATA NEGRA CURED HAM Mashed tomato toasts, herbs salad and preserved red onions

LA CREME DE POTIRON ET RIS DE VEAU POELE 20.00 €  
Accompagné d'un œuf poché 11.00 €  
PUMPKIN CREAM SOUP, PAN FRIED SWEETBREAD Served with a poached egg

LA SALADE DE LANGOUSTINES, MESCLUN DE SAKURA 36.00 €  
Vinaigrette au citron vert 27.00 €  
ROASTED PRAWNS SALAD Citrus fruit vinegar sauce

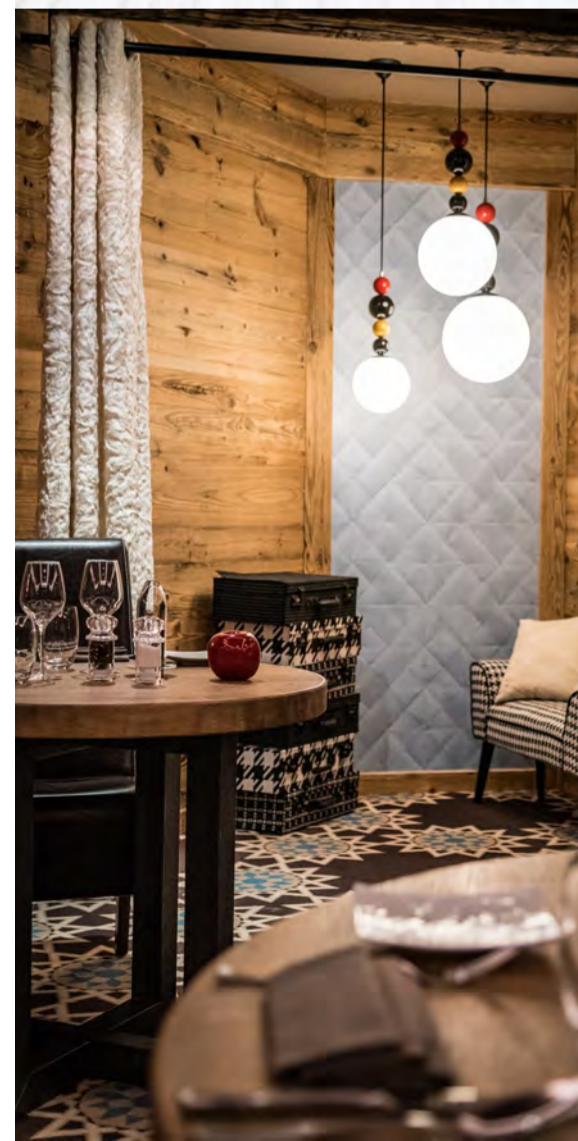
LE RISOTTO AUX TRUFFES 28.00 €  
Riz Carnaroli, bouillon de volaille, julienne de truffes et dentelle de parmesan 19.00 €  
RISOTTO TRUFFLE Italian rice, poultry juice, truffle pieces

LA SALADE DES MONTAGNES 24.00 €  
Mesclun de salade, samoussas au Beaufort, diots de Savoie, 15.00 €  
cromesquis de reblochon, oignons confits  
LOCAL MIXED SALAD Green salad, Beaufort samosas, local sausage, reblochon doughnut, preserved onions

## Les Poissons Fish

LE HOMARD EN DEUX SERVICES 40.00 €  
Homard breton rôti au beurre de truffe, émulsion de pommes de terre rattes 30.00 €  
Les pinces en salade et confit de radis noir  
LOBSTER IN TWO WAYS Roasted Brittany lobster with truffle butter, mashed potatoes Lobster claws  
salad, preserved horseradish

LE BAR DE LIGNE 33.00 €  
Filet de bar cuit en vapeur d'algues, beurre moussant, cassolette de légumes oubliés 23.00 €  
SEA BASS Grilled sea bass cooked with seaweeds, butter sauce and old vegetables



Hiver 2019/20



# RESTAURANT LE GOURMET

VILLAGE MONTANA | TIGNES

## Les Viandes *Meat Dishes*

LA CÔTE DE BŒUF DE L'AUBRAC (pour 2 personnes) 74.00 €  
 Grillée et accompagnée de moelle, purée de pommes de terre au beurre,  
 mini - légumes, Sauce au choix : Béarnaise maison ou jus de viande 54.00 €  
 PRIME RIB OF AUBRAC BEEF (for 2 people)  
 Grilled, beef marrow, mashed potatoes and small vegetables Home-made Béarnaise sauce or meat juice

LA VOLAILLE FERMIERE DE L'AIN 30.00 €  
 Farçie aux morilles et artichauts violets, millefeuille de pommes de terre au lard 20.00 €  
 HOME FARM CHICKEN Stuffed with morels and artichokes, potatoes and bacon like a terrine

LE VEAU 34.00 €  
 Cuit à basse température, jus tranché, pousses d'épinards, gratin de patates douces 24.00 €  
 VEAL FILLET Veal Cooked slowly, reduced juice, fresh spinach and sweet potatoes gratin

LE FILET DE BŒUF ANGUS GRILLE 38.00 €  
 Gnocchis de pommes de terre à l'ail, mini - légumes et champignons, jus de viande 28.00 €  
 GRILLED ANGUS BEEF FILLET Potatoes gnocchis with garlic, small vegetables and mushrooms, meat juice

## Les Gourmandises *Desserts*

L'ENTREMET FRAICHEUR 13.00 €  
 Orange, carotte et citron avec segments d'oranges fraîches 6.00 €  
 Orange, carrots and lemon entremets

LE MI - CUIT (20 minutes de préparation) 14.00 €  
 Le mi-cuit au praliné amandes et noisettes 7.00 €  
 Sauce caramel au beurre salé et crème glacée vanille  
 MI - CUIT (20 minutes of cooking)  
 Praline almonds and nuts soft cake, salted butter caramel sauce and vanilla ice cream

LA DOUCEUR CHOCOLAT 13.00 €  
 Sauce vanille et sorbet au cassis 6.00 €  
 CHOCOLATE SWEETNESS Vanilla sauce and blackberries sherbet

LA MERINGUE 13.00 €  
 La coque meringuée à l'ananas, mangue et passion, coulis de fruits exotiques 6.00 €  
 MERINGUE Pineapple, mango and passion fruit, exotic fruit sauce

LA MOUSSE CITRON - POIRES 13.00 €  
 Mousse citron vert et poires pochées aux épices, Streusel aux amandes 6.00 €  
 SOFT CHEESE MOUSSE Green lemon mousse and poached pear with spices, almonds cake

AUTOUR DU FRUIT DE SAISON 13.00 €  
 Farandole de fruits et de sorbets 6.00 €  
 FRUITS AND SHERBETS Selection of fresh fruits and sherbets

Supplément pour nos clients en demi-pension  
A l'hôtel et aux résidences VILLAGE MONTANA

Extras for our guests in half-board in the hotel or apartments  
VILLAGE MONTANA



Hiver 2019/20