

# *Les Chanterelles*

*Restaurant de  
l'Hôtel VILLAGE MONTANA 4\**

*ouvert tous les jours  
de 18h45 à 21h30*

*Et carte snacking de 12h à 17h  
sur notre terrasse ensoleillée*



## ENTRÉES - STARTERS

### ENTREE DU JOUR

18 €

Vous avez le choix entre les deux entrées proposées dans le menu du jour

### STARTER OF THE DAY

*You can choose between the two starters offered in the daily menu*

### OEUF PARFAIT

20 €

Espuma de pomme de terre truffée, brioche craquante et saveurs de nos sous bois

### PERFECT EGG

*Truffled Potato Espuma, Truffle Shavings, Sautéed Mushrooms, Brioche Croutons & Green Oil*

### FOIE GRAS POÊLÉ

22 €

Fruits rouges, sauce de baies roses et son petit toast

### PAN-SEARED FOIE GRAS

*Red Berries, Pink Peppercorn Sauce & Mini Toast*

### TATAKI SAVEUR D'ÉTÉ



20 €

Recette en cours d'élaboration par notre Chef ! à déguster très prochainement

*Recipe currently being crafted by our Chef! To be enjoyed very soon...*



## PLATS - MAIN COURSES

### PLAT DU JOUR

20 €

A choisir entre la viande ou le poisson du menu du jour

#### MAIN COURSE OF THE DAY

To choose between the meat or the fish from the daily menu

### SMASH BURGER

24 €

Pain brioché, beaufort, lard grillé, bœuf haché Angus, tomates, cornichons et compotée d'oignons rouges. Sauce au choix (tartare, blanche, barbecue, hamburger).

#### SMASH BURGER

Savoyard bread, Beaufort cheese, grilled bacon, minced Savoy beef, tomatoes, pickles, and red onion cream. Choice of sauce (tartar, white, barbecue, hamburger).

### FILET DE BOEUF

32 €

Légumes de saison et écrasé de pomme de terre truffé - option foie gras poêlé

#### BEEF FILET

Seasonal vegetables and truffled mashed potatoes - Pan-seared foie gras option

### WOK DE POULET OU VÉGÉTARIEN



25 €

#### CHICKEN OR VEGETARIAN WOK

### GRATIN VEGAN



25 €

#### VEGAN GRATIN

### DOS DE CABILLAUD

26 €

Sélection de légumes du jour

#### COD FILLET

Selection of seasonal vegetables

### LINGUINE AU HOMARD

32 €

Linguine et émietté de homard

#### LOBSTER LINGUINE

Linguine with lobster meat





## SPECIALITES SAVOYARDES

2 personnes minimum prix par pers - Minimum 2 persons, price per pers  
Inclus dans la formule demi pension - Included in the half-board package

**FONDUE AUX 3 FROMAGES** 28 €  
Beaufort, comté et meule de Tarentaise

**RACLETTE AU LAIT CRU** 28 €  
accompagnée de charcuterie et salade verte

**TARTIFLETTE - 1 PERS** 26 €  
Beaufort, comté et meule de Tarentaise  
Beaufort, Comté, and Tarentaise wheel

## FROMAGES - CHEESES

**SERVIS EN BUFFET AU CHOIX** 9 €  
Served buffet-style, choose your preference



## DESSERTS

**SERVIS EN BUFFET AU CHOIX** 9 €  
Served buffet-style, choose your preference

