



TOUTE L'EQUIPE DE L'HOTEL
VOULEZVOUS VOUS
SOUHAITE LA BIENVENUE AU
RESTAURANT IL SAVOIA.
NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGRÉABLE
DINER.

Carte disponible de 19h à 21h30

THE VOULEZVOUS HOTEL TEAM IS DE-
LIGHTED TO WELCOME YOU IN OUR RES-
TAURANT IL SAVOIA.

WE HOPE YOU ENJOY YOUR DINNER.

Available from 7 pm to 9.30pm

NOS ENTREES

Starters

Entrée du jour

Starter of the day

15

Soupe du jour

Soup of the day

15

Salade de polenta au foin de Grau, poire & crème au Gorgonzola ^(V)

Hay-infused polenta salad, pear & gorgonzola cream

15/22

Cœur de salade Romaine, suprême de poulet à la milanaise,
tomates confites & copeaux de parmesan

Romaine lettuce, chicken Milanese breast, sundried tomatoes & shaved parmesan

15/24

Poireaux vinaigrette aux agrumes, marmelade de citron et
gel de kalamansi

Citrus vinaigrette leek, lemon marmalade with kalamansi jelly

20

Tarte fine à la ricotta et au basilic, crevette Black Tiger
marinée au citron vert

Ricotta and basil fine pastry tart, « Black Tiger » prawn marinated with lime

21

Pointe d'asperge à la stracciatella, raviole de burrata
et velouté «Argenteuil»

Starcciatella asparagus tips, burrata small ravioli with asparagus velvety soup

22

NOS RISOTTOS & PÂTES

Risotto & pasta

Rigatoni, stracciatella & épinards ^(V)

Rigatoni, Stracciatella & spinach

21

Spaghetti alla chitarra, sauce bolognaise & burrata

Spaghetti alla chitarra, Bolognese sauce & buratta

24

Risotto au bouillon de croûte de vieux Parmesan & émulsion de parmesan ^{(V) (GF)}

Risotto cooked in old parmesan crust broth & Parmesan foam

24

Risotto aux artichauts, chips & quartiers d'artichaut ^(V)

Artichoke risotto, chips and wedges

26

Risotto à la truffe et copeaux de truffe ^{(V) (GF)}

Truffle risotto & shaved truffle

45

NOS POISSONS

Fish

Plat du jour (viande ou poisson)

Today's special (fish or meat)

25

Filet de maigre rôti, embeurré de champignon aux feuilles de capriers

Roasted meagre fillet, mushroom butter with caper leaves

25

Dos de cabillaud rôti, mousseline de chou-fleur et sauce vierge du
Piemont, tuile de Parmesan

Roasted cod, cauliflower fine mousse, Piemontese virgin sauce, parmesan cheese chip

27

Tronçon de lotte escalopé au beurre blanc, julienne de poireau
et rapé de caviar

Thinly-slided piece of anglerfish, thinly-shredded leek with grated caviar

32

NOS VIANDES

Meat

Plat du jour (viande ou poisson)

Today's special (fish or meat)

25

Côte de cochon de Rhône Alpes, sauce grand-mère accompagnée d'une mousseline de pommes de terre

Savoie pork chop, potato mousseline, mushroom sauce

25

Noisettes de magret de canard aux anchois, risotto aux artichauts et sauce brune au romarin ^(GF)

Duck breast slices and anchovies, artichoke risotto and brown rosemary sauce

25

Salmis de pigeon aux petits pois, rosace de pomme de terre au thym ^(GF)

Garden peas « Salmis » of pigeon, thyme potatoes rosette

35

Agneau de lait de montagne, printanière de légumes sur un sablé au parmesan et mousseline de panais à la bergamote ^(GF)

Mountain milk-fed lamb, spring vegetable, parmesan cheese shortbread with bergamot parsnip fine mousse

36

Pavé de filet de bœuf à la truffe

Thick beef tenderloin & truffle

37

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Cheeses and desserts

Notre plateau de fromages affinés de la région

Fine artisan cheese board

15

Notre sélection de desserts du jour

Our selection of today's desserts

15

POUR LES ENFANTS

Kids menu

Spaghetti alla chitarra au beurre ^(V)

Spaghetti alla chitarra with butter

12

Spaghetti alla chitarra tomate ^(V)

Spaghetti alla chitarra with tomato sauce

12

Risotto Orzo au jambon blanc

Orzo risotto & ham

17

Suprême de volaille & mousseline de pommes de terre

Chicken fillet & mashed potatoes

17

Pavé de saumon & riz

Salmon fillet & rice

17

Steak frites

Steak with French fries

17

Dessert

Dessert

6