

LES ENTRÉES



Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	10 €	Risotto crémeux aux fromages de montagne	12 €
Croustillant de Reblochon fermier petite salade verte	13 €	L'Alpage : Planche de charcuterie et sa salade verte	12 €
César salade façon montagnarde	13 €	Foie gras grillé à la cheminée et ses crozets, caramel de Porto	18 €
Ravioles de foie gras et ses fidés	14 €		

LES PLATS



Noix de St Jacques à la cheminée, émulsion de cèpes et amandes grillées	24 €	Poitrine de cochon cuite à la cheminée	16 €
Dorade royale grillée à la cheminée	19 €	Rognons de veau entier grillé à la cheminée	19 €
Brochette Mixed Grill : volaille, épaule d'agneau, bœuf	16 €	Tartare 100% pur bœuf coupé au couteau	19 €
		Diots de Savoie aux oignons confits	13 €

Garniture au choix : Frites – Légume de Saison – Pomme de terre écrasée à l'huile d'olive – Crozets au Beaufort

LES FROMAGES



Tranche de Beaufort de Savoie	6 €	Fromage blanc en faisselle aux myrtilles, crème épaisse	6 €
-------------------------------	-----	---	-----

LES DESSERTS



Glace et sorbet fabrication artisanale (3 boules) Vanille, framboise, citron, rhum raisin, chocolat, yaourt	6 €	Tiramisu aux fruits rouges	8 €
Nuts déstructuré au caramel et noisettes caramélisées	8 €	Gratinée glacée au citron	7 €
Tarte aux myrtilles, crème glacée à la myrtille	8 €	Ananas frais poêlé au miel	6.50 €
		Café Savoyard : Génépi, croquant au chocolat, tarte myrtille, glace vanille Bourbon	9 €

Le Menu du Jour 17 €
Entrée du Jour, Plat du Jour, Dessert du Jour



LA TOURMALINE
hotel ★★★

175 route de la Fortune - F 73210 Aime
+33 (0)4 79 55 62 93 - www.hotel-tourmaline.com

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris. Par personne

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès de notre maître d'hôtel. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).



Une carte de **Philippe Rousseau**