



FROMAGES & DESSERTS

Planchette de Beaufort, confiture de cerises noires	9€
Faisselle selon votre goût (myrtilles, crème double, fines herbes)	6€
Glaces et sorbets Movempick	3 boules : 7€
vanille, chocolat, café, pistache, framboise, citron, fraise, mangue, cassis	
Véritable brownie glace vanille	7€
Café savoyard	10€
Nuts déstructuré au caramel et noisettes caramélisées	8€
Parfait au Génépi de nos montagnes	9€
Ananas flambé au rhum, crème glacée à la noix de coco	9€
Tarte aux myrtilles et crème chantilly	7€



LA TOURMALINE
hotel ★ ★ ★ spa

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



les airelles

R E S T A U R A N T

Une carte de *Philippe Rousseau*



ENTRÉES

Nems de reblochon chantilly au lard	15€
Carpaccio de boeuf gros câpres et copeaux de parmesan	13,5€
Ravioles de foie gras et ses fides	14€
Saumon au fumoir et sa crème aigrelette	15€
Foie gras grillé à la cheminée	19€
Velouté de potimarron à l'ancienne	11€
Chef salade façon montagnarde	13€

MENU DU JOUR 19€

Entrée du jour, plat du jour et dessert du jour

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.
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).



PLATS

Entrecôte grillée aux échalotes confites, frites et légumes du moment	25€
Brochette de magret de canard sur le grill, caramel d'épices et orange	22€
Filets de perche au beurre citronné, pommes allumettes et salade verte	20€
Civet de sanglier, polenta crémeuse	18€
Andouillette "5A" grillée à la cheminée, pommes de terre sautées	16€
Tartare 100% pur boeuf coupé au couteau, pommes allumettes et salade verte	19€
Rognon de veau entier grillé à la cheminée	26€
Noix de St-Jacques, émulsion aux cèpes et amandes grillées	25€
Dos de saumon grillé, sauce vierge, poêlée de légumes et riz pilaf	19€