



*les aïrelles*

R E S T A U R A N T

Une carte de *Philippe Rousseau*



## ENTRÉES

Terrine de campagne Maison, pickles de légumes	14 €
Nems de Reblochon fermier, Chantilly au lard	14 €
Chef salade façon montagnarde	13 €
Foie gras grillé à la cheminée, marmelade d'oignons confits	18 €
Gratinée à l'oignon et au Beaufort	10 €
L'Alpage : planche de charcuterie de nos montagnes	12 €
Saumon au fumoir, pain noir et crème aigrelette	16 €
Salade de lentilles tiède, saucisson pistaché, comme à Lyon	13 €



## PLATS

Noix de St Jacques cuites à la cheminée, émulsion de cèpes et amandes grillées, risotto crémeux	24 €
Rognon de veau entier grillé à la cheminée, pommes sautées	25 €
Brochette de dinde «Thanksgiving» chutney d'ailles et galette de maïs	16 €
Filet de truite à la grenobloise, écrasé de pommes de terre	20 €
Andouillette «5A» grillée à la cheminée, pommes au four	14 €
Tartare 100% pur bœuf coupé au couteau, frites et salade verte	19 €
Magret de canard entier sur le gril, caramel d'épices et orange, légumes de saison et galette de pommes de terre	22 €
Entrecôte aux échalotes confites (300gr), pommes sautées	24 €
Civet de caïon et polenta crémeuse	20 €

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).



## FROMAGES & DESSERTS

Planchette de Beaufort, confiture de cerises noires	8 €
Faisselle selon votre goût (myrtilles, double crème ou fines herbes)	6 €
Glaces et sorbets : vanille, chocolat, café, yaourt, verveine, framboise, citron, myrtille, cassis, pamplemousse (3 boules)	6 €
Nuts déstructuré au caramel et noisettes caramélisées	8 €
Clafoutis aux pruneaux, glace bourbon	8 €
Moelleux au chocolat	8 €
Crumble aux fruits rouges et sa glace verveine	7 €
Gratinée glacée au citron	7 €
Tarte fine aux pommes et poires	7 €
Café savoyard	9 €



**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

Les traditions de nos montagnes



### **FONDUE SAVOYARDE ROYALE**

Fondue traditionnelle aux 3 fromages (min 2 pers.) 23 €  
accompagnée de salade verte et charcuterie

### **TARTIFLETTE**

Gratin de pommes de terre crémeux au lard et oignons confits 19 €  
sur lequel fond un Reblochon fermier, salade verte

### **CROZIFLETTE**

Gratin de crozets crémeux au lard et oignons confits 19 €  
sur lequel fond un Reblochon fermier, salade verte

### **BOÎTE CHAUDE CUITE AU FOUR**

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre 21 €

### **RACLETTE AU LAIT CRU**

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre (min 2 pers) 25 €

### **HAMBURGER DES MONTAGNES**

Tranche de pain de campagne, viande hachée, Beaufort, 19 €  
comptée d'oignons, salade verte et frites

### **DIOT DE SAVOIE cuit aux oignons confits**

jus à la Mondeuse, garniture au choix 16 €

Prix par personne. Toutes taxes et service compris



**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