

## Carte du dîner

### Pour commencer

Foie gras de canard poêlé .....	22 €
<i>Jus iodé d'eucalyptus, coco, lard fumé</i>	
Risotto fondant au parmesan .....	18 €
<i>Brunoise tonique de câpres, oignons, noisettes et cornichons</i>	
Pomme rôtie au four .....	22 €
<i>Garnis de légumes anciens et jus de truffe noire</i>	
Velouté de potimarron .....	17 €
<i>Ecume de thé noir fumé, Tori Souchong, chutney d'abricot et noisette</i>	
Ravioles de gambas .....	21 €
<i>Dans un jus de citronnelle et bergamote</i>	

### À suivre

La Lotte .....	32 €
<i>Enrobée de zestes de citron jaune, poudre de genièvre sauvage et amandes éclatées</i>	
Noix de coquille Saint-Jacques .....	34 €
<i>Sauce gourmande parfumée à l'orange</i>	
Espadon en version Méribel .....	28 €

Carré d'agneau et son jus corsé .....	35 €
Magret de canard .....	26 €
<i>Sauce douce amère aux pomelos</i>	
Suprême de volaille .....	24 €
<i>Sauce cacahuète et pralin</i>	
Entrecôte de boeuf.....	34 €
<i>Sauce béarnaise</i>	
Filet de bœuf 250g.....	36 €
<i>Sauce à la truffe</i>	

***Accompagnement:** Toutes nos viandes sont servies avec notre purée de pomme de terre «Délicatesse» à la sauce truffe et ses légumes de saison*

### Finir en beauté...

Sabayon tiède au chocolat noir .....	12 €
La crème panacotta du Savoy aux fruits exotiques .....	10 €
Chou à la crème aux amandes .....	12 €
<i>Glace vanille, marmelade de framboise</i>	
Assiette de fruits frais .....	10 €
<i>Gelé de Gingembre et biscuit</i>	

*Prix nets - Taxes et service inclus*

*Origine des viandes : Europe*

**HÔTEL LE SAVOY**

Place du Centre - 73550 Méribel

Tél : +33 (0)4 79 55 55 50

contact@hotel-savoy-meribel.com - www.hotel-savoy-meribel.com