

# L'OXYGENE

## RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

[www.oxygene-hotel.fr](http://www.oxygene-hotel.fr)



■ ♦ SAVOIE MONT BLANC  
■ ♦ EXCELLENCE

	Prix carte (E + P + D)	Prix menu (E + P + D)
<b><u>LES ENTREES</u></b>		
<b>Œuf parfait, mousseline petit pois - menthe, champignons sauvages</b>	15€	
<i>Low cooked egg, pea and mint mousseline, wild mushrooms</i>		
<b>Financier reblochon – chorizo, émulsion ail des ours et pousses de roquette</b>	18€	
<i>Reblochon financier – chorizo, wild garlic emulsion and rocket shoots</i>		
<b>Tataki de thon au sésame, salade de condiments et réduction balsamique</b>	19€	
<i>Sesame tuna tataki, condiment salad and balsamic reduction</i>		
<b>Mosaïque de poireaux fumés au bois de sapin, Nori et oignons frits</b>	17€	
<i>Mosaic of leeks smoked with fir wood, Nori and fried onions</i>		
<b><u>LES PLATS</u></b>		
<b>Parmentier de truite, écrevisses et crème d'estragon</b>	29€	46€
<i>Trout, crayfish and wild taragon cream parmentier</i>		
<b>Filet de Bœuf poêlé aux chanterelles, siphon de polenta et jus corsé</b>	35€	58€
<i>Pan-fried beef fillet with chanterelles, polenta siphon and full-bodied jus</i>		
<b>Côtelettes d'agneau, variation de vieux légumes et jus corsé au thym</b>	30€	49€
<i>Lamb chops, variation of old vegetables and full-bodied thyme sauce</i>		
<b>La Pêche du moment, risotto aux agrumes et émulsion à la sauge</b>	32€	54€
<i>Fisch of the moment, citrus risotto and sage emulsion</i>		
<b>Assiette végétarienne au gré de notre inspiration</b>	26€	44€
<i>Vegetarian plate according to our inspiration</i>		
<b><u>LE FROMAGE</u></b>		
<b>Chariot de fromages affinés de nos régions</b>	16€	+10€
<i>Trolley of matured cheeses from our regions</i>		
<b><u>LES DESSERTS</u></b>		
<b>Baba au génépi, myrtilles sauvages et chantilly à la verveine</b>	14€	
<i>Baba with genepi, wild blueberries and verbena whipped cream</i>		
<b>Charlotte au chocolat, confit de griotte et sorbet cerise</b>	14€	
<i>Chocolate charlotte, morello cherry confit and cherry sorbet</i>		
<b>Entremet noisette - vanille - caramel beurre salé et crème glacée fève de tonka</b>	14€	
<i>Hazelnut - vanilla - salted butter caramel dessert and tonka bean ice cream</i>		
<b>Clémentine givrée, crème de citron et biscuit madeleine</b>	14€	
<i>Frosted clementine, lemon cream and madeleine biscuit</i>		

**MENU PETIT GOURMET** (jusqu'à 10 ans)

19€

*Children's menu (0-10 years of age)*

**Suprême de poulet et mousseline de pomme de terre**

*Chicken supreme and potato mouseline*

ou

**Ravioles artisanales, crème de champignons et beaufort gratiné**

*Artisanal ravioli, cream of mushrooms and Beaufort cheese au gratin*

\*\*\*\*

**Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges**

*Country white cheese, red fruit coulis*

ou

**Duo de glaces et sorbets**

**(fraise, vanille, chocolat)**

*Two scoop of ice cream and sorbet  
(strawberry, vanilla, chocolate)*

*La liste de nos allergènes est disponible sur simple demande auprès de notre équipe*

Toute nos viandes sont d'origine française et UE

Prix TTC, service compris