

L'OXYGENE

RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA

www.oxygene-hotel.fr



**Cyril et toute son équipe, vous font découvrir une cuisine raffinée et de saison.
Des produits frais rigoureusement sélectionnés et travaillés de manière inventive.
Un moment culinaire à la découverte de nouvelles saveurs.**

L'INSTANT GOURMAND SAVOYARD

Entrée + Plat + Dessert : 38€

(Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 32€

Supplément Fromages : 9€

**Velouté de carottes - carvi, mousse réglisse-mascarpone
et gressin au sésame**

13€

Carrot velouté - caraway, liquorice-mascarpone mousse and sesame breadsticks

OU

**Crumble de pormonier au paprika, compotée d'oignons
et roquette à l'huile de noix**

15€

Pormonier crumble with paprika, onion compote and arugula with walnut oil



**Filet de truite arc en ciel, mousseline de légumes
et beurre d'estragon**

26€

Rainbow trout fillet, vegetable mousseline and tarragon butter

OU

**Ballotine de poulet jaune aux champignons, siphon de pomme de terre
et crème de reblochon**

25€

Ballotine of yellow chicken with mushrooms, potato siphon and reblochon cream



Chariot de fromages affinés de nos régions

15€

Trolley of matured cheeses from our regions



**Parfait glacé menthe - génépi, coulis de myrtille
et sablé à la cardamome**

14€

Iced mint and genepi parfait, blueberry coulis and shortbread with cardamom

OU

**Poire pochée au vin chaud et fumée au bois de sapin,
crème glacée yaourt au lait de Savoie**

14€

Pear poached in mulled wine and smoked over fir wood, Savoy milk yogurt ice cream

SENS ET SAVEURS

Entrée + Plat + Dessert : 48€

(Entrée + Plat) ou (Plat + Dessert) : 42€

Supplément Fromages : 9€

Panna cotta de petits pois - menthe, pickel's de légumes et tuile croustillante 14€

Panna cotta of peas - mint, vegetable pickles and crispy tuile

OU

Ceuf cocotte champignons - langoustine, poivre timut et mouillettes au blé noir 16€

Mushroom egg casserole - langoustine, timut pepper and buckwheat bread rolls

OU

Veau en tartare façon « Vitello Tonato », mayonnaise au thon, capres et salicorne 18€

“Vitello Tonato” style veal, mayonnaise with tuna, capers and glasswort

❧

Queues de gambas, bouillon gingembre - citronnelle et nouille Soba au sarrasin 32€

Prawn tails, ginger broth - lemongrass and Soba buckwheat noodle

OU

Carré d'agneau cuit à basse température, millefeuille chèvre-aubergine et jus corsé 29€

Rack of lamb cooked at low temperature, goat cheese-aubergine millefeuille and full-bodied jus

OU

Risotto de crozets aux écrevisses, crème de foie gras et légumes croquants 35€

Risotto of crozets with crayfish, foie gras cream and vegetables

❧

Chariot de fromages affinés de nos régions 15€

Trolley of matured cheeses from our regions

❧

Entremet praline rose - clémentine, tuile grué de cacao et crème glacée 14€

Pink praline dessert - clementine, cocoa nibs tuile and ice cream

OU

Mousse chocolat blanc - cassis, gel hibiscus et glace à la chartreuse verte 14€

White chocolate mousse - blackcurrant, hibiscus gel and green chartreuse ice cream

OU

Millefeuille citron – verveine, caramel au beurre salé et crème glacée sésame noir 14€

Lemon millefeuille – verbena, salted butter caramel and black sesame ice cream

MENU PETIT GOURMET (jusqu'à 10 ans)

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

18€

Filet de poulet au reblochon, mousseline de légumes

Fillet of chicken with reblochon cheese, vegetable mousseline

ou

Tagliatelles, jambon cuit et emmental râpé

Tagliatelle, cooked ham and grated cheese

Duo de sorbets et/ou crème glacées

(fraise, framboise, vanille, chocolat, caramel)

Duo of sorbets and/or ice cream

(strawberry, raspberry, vanilla, chocolate, caramel)

ou

Fondant au chocolat « maison »

Homemade chocolate fondant