

LA PIERRA MENTA

GOURMET CLUB DEJEUNER AU SOMMET

ENTRÉES

Poke Bowl du jour

Quiche du jour

Soupe du jour



PLATS

Burger à l'effiloché de canard
Accompagné de frites et salade

Pavé de boeuf à la savoyarde
Accompagné de pommes de terre

Pêche du jour à la plancha,
*Avec son beurre blanc à l'ail noir et citron
Accompagné de riz et légumes rôtis*



Saucisse de porc "Brasse",
Avec son écrasé de pomme de terre au beurre et Jus de viande

Carotte dog
*Compotée de chou rouge, carotte et oignon au
vinaigre de cidre*



Raviole à l'ail des ours



Escalope de volaille fermière
Sauce forestière accompagné de purée et légumes

DESSERTS

Tarte du jour

Salade de fruits frais

Sorbet

LA PIERRA MENTA

GOURMET CLUB LUNCH AT THE SUMMIT

STARTER

Poke Bowl of the day

Quiche of the day

Soup of the day



MAIN COURSES

Pulled duck burger
Served with fries and salad

Savoyard-style beef steak
Served with potatoes

Fish of the day, grilled on the plancha,
With black garlic and lemon
Served with rice and roasted vegetables



"Braised" pork sausage,
With buttered mashed potatoes and meat jus

Carrot dog
Red cabbage, carrot and onion compote
With apple cider vinegar



Wild Garlic Ravioli



Free-Range Chicken Escalope
Forest mushroom sauce, served with mashed potatoes and vegetables

DESSERTS

Tart of the day

Fresh fruit salad

Sorbet

LA PIERRA MENTA

GOURMET CLUB

Almoço no Cume

ENTRENDAS

Poke Bowl do dia

Quich do dia



Sopa do dia

PRATOS

Hambúrguer de pato desfiado

Acompanhado de batatas fritas e salada

Pedaço de bife à moda savoiarda

Acompanhado de batatas

Peixe do dia na chapa

Com molho beurre blanc de alho-negro e limão

Acompanhado de arroz e legumes assados



Salsicha de porco "Brasse"

Com puré de batata com manteiga e jus de carne

Carotte dog

Cebola, cenoura e couve-roxa estufadas

com vinagre de sidra



Ravioles com alho-das-ursos



Escalope de frango do campo

Molho à floresta, acompanhado de puré e legumes

SOBREMESAS

Tarte do dia

Salada de fruta fresca

Sorbete

AMUSE BOUCHE

Tempura de portobello

ENTRÉES

Tataki de boeuf façon tigre qui pleure

Gravlax de saumon à l'aneth et au citron,

crème de ciboulette

Tartare de betterave servi avec son
oeuf mollet

PLATS

L-bone maturé 30 J, mariné à l'ail des ours

*Accompagné de purée, légumes,
Sauce hollandaise et poivre fermenté*
90 € la pièce.

Fondue Savoyarde aux brisures de morilles
15 €/pers (pour 2 minimum)

Fondue savoyarde traditionnelle
Accompagnée de charcuteries et salade

Boite chaude *accompagnée de pommes de
terre et charcuteries*

Soupe de potiron, *graines de courge torréfiées,
Crème fraîche, crumble au beaufort et herbes de
montagne*



Souris d'agneau confite au thym
Risotto de petit épeautre au Shiitake

Vol au vent de volaille et champignons

Omble chevalier inspiration grenobloise
*Avec sel fumé, câpres frites, noisettes torréfiées,
Pommes grenaille et citron toasté*

Chou farci au tofu *avec son coulis de tomate*



DESSERTS

Mont blanc à la myrtille

Mousse au chocolat équatorial

Salade de fruits

Sorbet

GOURMET CLUB

LA PIERRA MENTA



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN

AMUSE BOUCHE

Portobello Tempura

STARTER

Beef Tataki "Crying Tiger" Style

Salmon Gravlax with Dill and Lemon, chive cream

Beetroot Tartare served with soft-boiled egg

MAIN COURSES

30-Day Aged L-Bone, Wild Garlic Marinade
Served with mashed potatoes, vegetables, hollandaise sauce and fermented pepper
€90 per piece

Savoyard Fondue with Morel Shavings
€15 per person (minimum 2)

Traditional Savoyard Fondue
Served with cured meats and salad

Hot box cheese *Served with potatoes and cured meats*



Pumpkin Soup, *Toasted pumpkin seeds, crème fraîche, Beaufort crumble and mountain herbs*

Thyme-Braised Lamb Shank
Spelt risotto with shiitake mushrooms

Chicken & Mushroom Vol-au-Vent

Arctic Char – Grenoble Inspiration
With smoked salt, crispy capers, toasted hazelnuts, baby potatoes and charred lemon



Stuffed Cabbage with Tofu *Served with tomato coulis*

DESSERTS

Blueberry Mont blanc

Equatorial chocolate mousse

Fruit salad

Sorbet

GOURMET CLUB

LA PIERRA MENTA



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN

AMUSE BOUCHE

Tempura de portobello

ENTRENDAS

Tataki de novilho ao estilo "tigre a chorar"

Gravlax de salmão com endro e limão,
creme de cebolinho

Tártaro de beterraba servido com ovo a
baixa temperatura

PRATOS

L-bone maturado 30 dias, marinado com
alho-das-ursos
*Acompanhado de puré, legumes, molho holandês
e pimenta fermentada* **90 € a peça**

Fondue savoiarda com lascas de morilles
15 € / pessoa (mínimo 2 pessoas)

Fondue savoiarda tradicional
Acompanhada de charcutarias e salada

Caixa de queijo quente *acompanhada de
batatas e charcutarias*



Sopa de abóbora, *sementes de abóbora
torradas, natas frescas, crumble de beaufort e
ervas de montanha*

Perna de borrego confitada com tomilho
Risotto de espelta pequena com shiitake

Vol-au-vent de frango com cogumelos

Truta-do-lago (omble chevalier) à moda
grenobloise
*Com sal fumado, alcaparras fritas, avelãs
torradas, batatinhas assadas e limão tostado*



Couve recheada com tofu e seu coulis de
tomate

SOBREMESAS

Mont Blanc de mirtilo

Mousse de chocolate equatorial

Salada de frutas

Sorbete



VÉGÉTARIEN VEGETARIAN



VEGAN

LA PIERRA MENTA

GOURMET CLUB

MENU ENFANT CHILDREN'S MENU MENU INFANTIL

Oeuf mimosa,
Deviled egg,
Ovos recheados

Gratin de coquillettes au jambon,
Ham and pasta gratin,
Gratinado de massa com fiambre

Cordon bleu maison,
Homemade chicken cordon bleu,
Cordon bleu caseiro

Ou

Or

Ou

Demi portion des plats du menu adulte
Half-portion of dishes from the adult menu
Meia porção dos pratos do menu adulto