

LA



MEIJE



GOURMET CLUB

*Au cœur d'un univers montagnard d'exception, à la fois chaleureux et authentique, le Gourmet Club **La Meije** invite à un moment hors du temps, dédié au partage, où l'esprit de famille rencontre une élégance discrète, et où une convivialité sincère sublime une cuisine raffinée et authentique.*


ENTRÉES À PARTAGER

Tataki de boeuf façon tigre qui pleure


Gravlax de saumon, marinade à l'aneth et au citron, crème épaisse à la ciboulette

Tartare de betterave, œuf mollet



Soupe de potiron, graines de courge torréfiées, crème fraîche, crumble au Beaufort et herbes de montagne (à la demande) 

PLATS

Tagliatelles aux cèpes 

ou

Fondue savoyarde traditionnelle 

ou

Fondue savoyarde à la tomate séchée 

ou

Fondue savoyarde aux brisures de Morilles (15€ par personne) 

Nos fondues sont accompagnées de jambon blanc, de jambon sec, de saucisson de Savoie, de salade et de cornichons. La Fondue aux Morilles est accompagnée de charcuteries de qualité supérieure.

ou

Cuisson sur pierre

Assortiment de poulet, porc et boeuf accompagné de légumes de saison

ou

L-Bone maturé 30 jours (90€ - environ 1kg)

Le L-bone est accompagné de légumes de saison, de purée tartufata, sauce béarnaise et sauce aux cèpes

DESSERTS

Mont-Blanc à la myrtille

Entremet au chocolat Valrhona

 Végétarien



Veillez nous contacter pour connaître notre offre vegan 