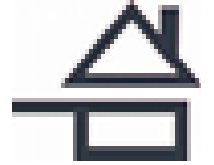


L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE



Commençons ...

Poêlée forestière en escarpin.

Champignons poêlés, couverts d'une fine couche de polente, gratinée au Bleu de Bonneval. 10.50€

Foie gras au Mont-Corbier (*).

Foie gras servi sur son toast, accompagné d'un Chutney Pommes-Poires aux épices douces. 12.80€

(*)Le Mont Corbier est une liqueur mauriennaise à base de plantes.

Planche de charcuterie d'ici

Affinée par le Pontet à Bessans, servie avec sa salade folle. 9.60€

Entrée du Jour . 7.00€



Continuons

Carbonade savoyarde.

Bœuf caramélisé et mijoté à la bière ambrée du Mont Blanc, aromates et pain d'épices. 17.50€

Pièce de bœuf choisie par notre boucher. 24.50€

Façon Rossini : + 5.00 €

Sauce du moment : + 3.00€

Plat du Jour . 14.00€

L'ESTAnco

SAVEURS & AMBIANCE



Pour les épicuriens...

La balade gourmande

∞ 43 € ∞

Foie gras au Mont Corbier



Pièce du Boucher



Assiette d'alpage

3 variétés de fromage sec d'ici.

Ou

-Carte des desserts en totalité.

-Carte des glaces et Coupes glacées, artisanales des alpes.

-Génépi et Limocello glacé.



Entrée-plat-fromage-dessert : 48 €

L'Instant mijoté

∞ 32 € ∞

Planche de charcuterie d'ici.



Carbonade savoyarde



Deux boules de
glace artisanale des alpes
Parfums au choix.

Ou

Dessert du jour



Menu Challenge ...

Chaque jour Béra prépare et fait mijoter des plats,
à partir de produits frais ...

Entrée + Plat + Dessert : 25.00 €

Entrée + Plat : 19.50 €

Plat + dessert : 19.50 €

Plat unique : 14.00 €

L'ESTANCO

SAVEURS & AMBIANCE

Les incontournables ... 

Unique ...

La fondue de l'Estanco 

Boeuf de Savoie servi en dés, carrés de beaufort et de tomme à cuire dans un bouillon de vin blanc cépage Jacquère, parfumé d'herbes et d'aromates, accompagné de gratin dauphinois, de petits légumes, salade verte et sauce tartare maison .

27.00€/personne

La Raclette
à la Tomme de Savoie



A partir de 2 personnes

Servie avec
Tomme de Savoie
Pomme de terre au four
Salade verte
Charcuterie d'ici.

21.00€/pers

Et aussi ... 

La Croziflette : *17.90€*

Pâtes au Sarrazin et farine blanche, lard, crème, Reblochon et salade verte

La Croziflette du gourmet : *21.90€*

Avec de la charcuterie d'ici

La Croziflette végétarienne : *21.90€*

Avec une poêlée de légumes de saison et sans lard

Et maintenant fromage et douceurs sucrées ...

Assiette d'alpage : 3 variétés de fromage d'ici. *7.90€*

Dessert du jour. *7.50€*

Crèmeux au chocolat noir (72% de teneur en cacao Weiss) accompagné de sa compoté de poire aux épices. *8.90€*

Café ou thé gourmand, servi avec un petit dessert et un chocolat. *7.50€*

Café ou thé TRES gourmand, servi avec 2 petits desserts et un chocolat. *9.50€*

Un verre de vin de dessert : AOP Rivesaltes ~ Parcé Frères ~ 17 ans de barrique ~ Verre 12 cl : *6.60 €*

Glaces artisanales des Alpes : boules et coupes

Demandez la carte!

Génépi glacé, Limoncello glacé et Iceberg : *voir fin de carte...*

L'ESTAnco

SAVEURS & AMBIANCE

Pour bien finir ...

Nous avons sélectionné le **café illy**, l'un des meilleurs, garantissant une qualité optimale, un goût équilibré et inimitable. **Et un café choc !!** Ça vous dit ? Il sera accompagné d'un chocolat, **créé par Aurore Pollet, Artisan -Chocolatier à Modane.**

Expresso :	1,80 €	Expresso' choc :	2,50 €
Grand café :	3,00 €	Grand café ' choc :	3,70 €
Café décaféiné :	1,80 €	Café décaféiné ' choc :	2,50 €
Double café :	3,50 €	Double café' choc :	4,20 €

Thé, tisane : **Sélection « 2 Marmottes »** : 2,50€

Thé'choc ou tisane'choc : 3,20 €

Supplément lait ou crème : 1,00 €

Pour se faire plaisir ... « A consommer avec modération »

Génépi, Vulnéraire artisanal (100% naturel) 

Le verre de 4cl. : 6,50 €

Montcorbier, Vieille prune, Poire William,

Cognac, Get 27, Limoncello : Le verre de 4cl : 5,90 €

Le Génépi glacé : 2 boules de sorbet au génépi arrosées d'alcool de Génépi (2cl) : 8.90 €

Le Limoncello glacé : 2 boules de sorbet citron arrosées d'alcool de Limoncello (2cl) : 8.90€

L'iceberg : 2 boules de glace chocolat arrosées de Get 27 (2cl) : 8.90 €

*Et pour prolonger la soirée...**profitez d'un verre de vin de dessert** : voir la carte des vins....*