

le maloja RESTAURANT

LES ENTREES

- Œuf mollet en meurette, oignons grelots,
champignons boutons et lard fumé - 15€
Velouté de potimarron, brisûres de châtaignes et Abondance - 16€
Terrine de campagne de mon apprentissage - 14€€
Saumon fumé maison, crème citronnée - 22€

LES PLATS

- Entrecôte grillée, sauce au poivre noir, frites fraîches maison - 26€
Volaille des Landes rôtie au beurre d'herbes,
purée de pommes de terre - 25€
Daube de joue de bœuf cuisinée en cocotte à notre façon - 26€
Suprême de bar à l'unilatérale, feuilleté de champignons,
sauce crustacés à l'estragon - 29€
Risotto de coquillettes parfumé à la truffe noire,
jambon à l'os et Abondance - 25€
Cocotte de légumes de saison, œuf mollet,
un trait d'huile d'olive - 23€

LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes - 12€
La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant - 13€
Millefeuille, mousseline vanille bourbon
et caramel beurre demi-sel - 12€
Île flottante aux amandes effilées - 12€
Poire pochée aux épices et vanille,
crème glacée au chocolat noir - 13€
Brioche perdue aux pralines roses et glace vanille - 13€
Glaces et sorbets du moment (la boule) - 3,50€

LA FORMULE DEJEUNER

- PLAT - 20€
ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT - 23€
ENTRÉE/PLAT/ DESSERT - 29€

Prix nets - TVA 10% incluse
Service le soir de 19h à 21h30