

# Galettes de Sarrasin

*Farine de Blé noir de Bretagne issue de l'agriculture biologique*

*Pâte de Sarrasin élaborée à partir d'ingrédients biologiques*

## *Les Spécialités végétariennes*

	<i>Raisonnable</i>	<i>Généreuse</i>
<i>La Naturiste : Sarrasin bio, beurre de Baratte Echiré demi-sel</i>	5,50 €	6,50 €
<i>L'Aventureuse : Choux frisé, choux fleur, carotte, panais, rutabaga, oeuf bio brouillé, fromage Abondance fermier au lait cru AOP</i>	12,50 €	15,50 €
<i>La Gracieuse : Fromage de chèvre frais fermier "Gaec La Marjolaine - Thônes" miel d'acacia, noix, pousses d'épinard</i>	12,50 €	15,50 €
<i>La Froussarde : Butternut, châtaigne bio, fromage Abondance fermier au lait cru AOP, miel d'acacia</i>	12,50 €	15,50 €
<i>La Battante : Fromage Bleu d'Albertville, poires, noix et pommes de terre</i>	12,50 €	15,50 €

## *Les Spécialités complètes*

<i>La Volcanique : Chorizo ibérico, oeuf bio miroir, fromage (meulé des Alpes)</i>	10,50 €	13,50 €
<i>La Prudente : Jambon blanc artisanal, oeuf bio miroir, fromage (meulé des Alpes), champignons de Paris frais, confit d'oignons maison au cidre</i>	12,50 €	15,50 €
<i>La Sexy : Andouille de Guéméné, oeuf bio miroir, fromage (Meulé des Alpes), confit d'oignons au cidre</i>	12,50 €	15,50 €
<i>La Voluptueuse : Reblochon fermier AOP au lait cru, lard paysan fumé, oeuf bio miroir, crème fraîche d'Isigny</i>	13,50 €	16,50 €
<i>La Pulpeuse : Pommes de terre, raclette, jambon cru artisanal, crème fraîche d'Isigny</i>	14,50 €	17,50 €
<i>La Caline : Fromage Bleu d'Albertville, Fromage de chèvre frais fermier "Gaec La Marjolaine - Thônes", fromage Abondance fermier au lait cru AOP, fromage Reblochon fermier AOP au lait cru, Jambon blanc artisanal</i>	14,50 €	17,50 €
<i>La Peureuse : Filet de poulet fermier aux épices douces, champignons Trompette, rubans de carotte, choux frisé, crème au curry</i>	15,50 €	18,50 €
<i>L'Elegante : Saumon fumé bio, câpres, raifort, aneth et crème fraîche d'Isigny</i>	16,50 €	19,50 €
<i>La Sauvage : Champignons du moment selon arrivage, châtaignes bio, œuf bio brouillé</i>	18,50 €	21,50 €
<i>La Majestueuse : Poêlée de noix de Saint Jacques, fondue de poireaux et pomme Granny, vinaigrette aux épices, crème fraîche d'Isigny</i>	18,50 €	21,50 €
<i>La Frimeuse : Filets de caille, Foie gras de canard mi-cuit maison, fruits de saison, sauce au Porto</i>	20,50 €	23,50 €

*Supplément salade verte : 3,50 €*

*Prix net TTC*

# Crêpes de Froment

*Farine de Froment de Bretagne issue de l'agriculture biologique*

*Pâte de Froment élaborée à partir d'ingrédients biologiques*

## *Thème nature*

*La Gîgi : Beurre salé, sucre roux*

*La Atlanta : Confiture bio au choix (Abricot, Myrtille, Fraise)*

*La Boston : Citron, miel*

## *Thème Caramel beurre salé maison*

*La Los Angeles : Caramel beurre salé maison*

*La Nouvelle Orléans : Caramel beurre salé, poires pochées maison*

## *Thème Chocolat*

*La San Antonio : Chocolat nature (noir ou au lait)*

*La San Francisco : Chocolat noir, poires pochées maison*

*La Memphis : Chocolat noir, bananes caramélisées*

## *Crêpes Glacées*

*La Seattle : Crème de Marrons, glace nougat bio*

*La Washington : Chocolat nature noir, glace vanille bio*

*L'Alaska : ananas caramélisés, glace noix de coco bio*

*La New York : Caramel beurre salé, glace vanille bio, Chantilly*

*La Chicago : Pommes caramélisées, caramel beurre salé et glace châtaigne bio*

*La Québec : Sirop d'Erable, glace vanille bio*

*La Baltimore : Bananes caramélisées, caramel beurre salé, glace vanille bio*

*La Denver : Poires pochées maison, chocolat noir, amandes caramélisées, glace vanille bio*

## *Crêpes Flambées*

*La Miami : Flambée au choix : Génépi, Grand marnier, Cointreau, Rhum.*

*La Las Vegas : Chocolat noir, marmelade d'orange amère, flambée au Cointreau*

*La Dallas : Glace vanille bio, chocolat noir, flambée au Grand Marnier*

*Supplément Chantilly : 2,50 €*

**Raisonné** **Généreuse**

4,50 € 6,50 €

5,50 € 7,50 €

5,80 € 7,80 €

5,80 € 7,80 €

7,80 € 9,80 €

5,80 € 7,80 €

7,80 € 9,80 €

7,80 € 9,80 €

7,80 € 9,80 €

7,80 € 9,80 €

8,80 € 10,80 €

8,80 € 10,80 €

8,80 € 10,80 €

9,80 € 11,80 €

9,80 € 11,80 €

9,80 € 11,80 €

7,50 € 9,50 €

8,50 € 10,50 €

9,80 € 11,80 €

## Autres desserts

*Glaces Terradéllice, naturelles, issues de l'agriculture biologique  
au choix : 1 boule 3,50 € 2 boules 5,80 € 3 boules 8,50 €*

*\* toutes nos glaces sont bio, sauf le parfum Génépi*



*Parfums Glaces: Vanille de Madagascar - Café - Caramel crème salée - Pistache - Châtaigne  
- Macaron - Nougat - Gingembre - Stracciatella - Génépi*

*Parfums Sorbets : Chocolat - Rhubarbe - Cassis - Citron - Fraise - Framboise - Myrtille  
Mangue - Abricot - Noix de coco*

*Chocolat Liégeois : Sorbet chocolat, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly*

8,50 €

*Caramel Liégeois : Glace caramel, glace vanille, sauce caramel, Chantilly*

8,50 €

*Poire belle Hélène : Glace vanille, sorbet chocolat, poires, Chantilly*

8,50 €

*Coupe Annecy : Glaces myrtille, vanille, coulis myrtille, meringue, Chantilly*

9,50 €

*Café Liégeois : Glace café, glace vanille, sauce chocolat, Chantilly, expresso*

10,50 €

*Banana split : Glace vanille, glace fraise, sorbet chocolat, banane, Chantilly*

10,50 €

*Café Gourmand : Gîgi, Los Angeles, San Antonio, glace café, expresso*

10,50 €

Prix net TTC

## Menu Midi 19.90 €

*(sauf le week-end et jours fériés)*

*une Galette de sarrasin*

*Volcanique, Gracieuse, Élégante ou Froussarde*

*servie avec une salade verte*

*une Crêpe au froment*

*Atlanta, Los Angeles, ou San Antonio*

*un café compris*

## Menu Enfant 11.90 €

*Plat*

*Galette jambon, fromage, œuf bio miroir*

*Dessert*

*Crêpe au sucre ou chocolat au lait*

*ou une boule de glace Terradélíce bio*

*Boisson comprise*

*Limonade, Diabolo ou Evian (fraise-grenadine-menthe-citron-pêche)*

## Menu Soirée Etape 17.90 €

*(les mardis et jeudis soirs, réservé aux clients de l'hôtel)*

*Plat*

*Galette de sarrasin au choix : Aventureuse, Volcanique,  
Prudente ou Voluptueuse*

*Dessert*

*Crêpe New-York, Memphis, Miami*

*ou 2 boules de glace Terradélíce bio avec Chantilly*