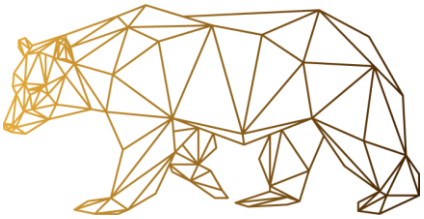
la
Rôtisserie
des
Barmes
★★★★★
HOTEL & SPA

BIENVENUE À LA RÔTISSERIE

Nous vous proposons ce soir un dîner
À la carte
et vous retrouverez nos buffets les
lundi, mercredi et vendredi
suivant différents thèmes afin de varier les plaisirs.

WELCOME TO LA RÔTISSERIE

We propose you tonight a diner
À la carte
And you will find our buffet every
Monday, Wednesday and Friday
according to different themes to vary the enjoyment.



FORMULE SOLAISE

75 €

Entrée, suggestion du jour, buffet de dessert
inclus dans la demi-pension

Starter, suggestion of the day, desert buffet
included in the half board

MENU ENFANT

35€

jusqu'à 12 ans inclus
Nos équipes vous préciserons nos propositions

Children's menu

until 12 years old
Our team will describe you our propositions

LES POTAGES ET ENTREES

Soups and starters

Escargots savoyard de Serge Dalla Palma, ail confit et gnocchis maison *Snails from Savoie, confit garlic and homemade gnocchis*	24€
Saint Jacques au natrurel, végétal de céleri branche et yuzu *Scallops, celery and yuzu*	24€
Risotto de celeri au vin jaune et truffe Mélanosporum *Celeri risotto with yellow wine and Mélonosporum truffles*	24€
Coeur de filet de truite gravelax, avocat et herbes folles *Filet of trout in gravlax, avocado and herbs mix*	24€
Paté en croute de gibier, cerise comme un cornichon et mesclun *Filet of trout in gravlax, avocado and herbs mesclun*	24€
Consomé de canard, julienne de légumes croquants et pate thaï *Duck broth, crispy vegetables slices and thaï pasta*	24€
Velouté de topinambour aux noisettes *Jerusalem artichokes velvet and hazelnuts*	24€

CHAQUE LUNDI, MERCREDI ET VENDREDI, LE CHEF VOUS PROPOSE UN GÉNÉREUX BUFFET D'ENTRÉES.

SUGGESTION DU JOUR

Suggestion of the day

37€

Chaque jour, le chef vous propose trois suggestions sous forme de « Cocotte du jour », « Broche du jour » et « Plat du jour »

PLATS À PARTAGER AU RÔTISSOIRE

A commander la veille

SHARED DISHES AT THE RÔTISSOIRE

Order 24h in advance

		Suppléments demi-pension Half-board
Volaille contisée à la truffe noire pour 4 personnes à la purée truffée et légumes *Poultry stuffed with black truffles* *for 4 persons, mash potatoes and vegetables*	48€/pers	24€/pers
Gigot d'agneau entier, pour 4 à 6 personnes servi avec des pommes boulangères *Entire leg of lamb,* *potato cooked in stock for 4 to 6 persons*	39€/pers	16€/pers
Darne de turbot braisée en cocotte au champagne à partir de 2 personnes *Turbot steak, potato braised in champagne* *from 2 persons*	49€/pers	24€/pers

BŒUFS DE RACE

Pure-bred beef

		Suppléments demi-pension Half-board
Entrecôte Steak *France 350gr*	42€	18€
Entrecôte brune des Alpes Steak ''brune des Alpes'' *France 350gr*	48€	20€
Entrecôte de Galice Rib eye steak of Galicia *Espagne Spain, 300gr*	52€	22€
Entrecôte Wagyu Rib eye steak Wagyu *Espagne Spain, 400gr*	79€	39€
Onglet de bœuf Angus Beef Tenderloin of Kobe *Ecosse, Scotland 200gr*	39€	15€
Côte de boeuf, Rib of beef France *1kg200, 2 pers.*	46€/pers	20€/pers
Côte de bœuf de Galice Rib of beef of Galicia *Espagne Spain, 1kg200, 2 pers.*	59€/pers	26€/pers
Filet de bœuf Beef filet *France, 220gr*	46€	20€
Faux Filet boeuf de Kobe Beef Tenderloin of Kobe *Japon Japan, 150gr*	89€	45€

,

GARNITURES OUR SIDE DISHES

Frites, purée, salade verte, poêlée de légumes, riz.

French fries, mashed potatoes, green salad, vegetables, rice

FROMAGE ET DESSERT

Cheese and deserts

Buffet de Fromage et desserts 20€

Pâtisseries réalisées par notre équipe des Barmes de l'Ours

Cheese and Desserts buffet

Pastries created by our team at the Barmes de l'Ours pâtisserie

Les informations sur les allergènes présents sont à votre disposition.
Tarifs en Euros, taxes et service compris

If you require any information about allergens, please do not hesitate to ask.
Prices in Euros, taxes and service included

Les Barmes de l'Ours
La légende

Les Barmes, les Balmes, les Tannes et les Tines,
ce sont autant de noms que l'on utilise dans les Alpes
pour désigner cavernes, grottes et autres gouffres.

On leurs a souvent attribués une foule d'histoire, de récits fantastiques
et ils avaient la réputation d'être le repère de lutins et de fées.

Sur la commune de Sainte Foy en Haute Tarentaise, il existe un trou vertical que l'on dit sans fond et
que l'on appelle « La Bourma de lé Fayes », la grotte des fées en patois.

A Val d'Isère, c'est un massif qui porte ce nom et depuis l'hiver 2003, un hôtel…

***

Les Barmes de l'Ours
A legend

Les Barmes, les Balmes, les Tannes and les Tines,
all these names are used in the Alps to designate caverns, caves and chasms.

They were often given a lot of stories, fantastic telles stories
and had a reputation for being the haunt of elves and fairies.

In the village of « Sainte Foy » in Haute Tarentaise, there is a vertical pit which seems to be,
that is said, without bottom substance, and is called « La Bourma de lé Fayes »,
which means the Fairies Cave in patois.

In Val d'Isère, a mountain is named like it and since 2003 winter, a hotel…