



Liberty Mont Blanc  
Saint Gervais



Notre restaurant panoramique donnant sur la chaîne des Fiz et en premier plan le bourg de Saint Gervais avec son église baroque vous invite à la dégustation d'une **cuisine du terroir**.

Notre chef François Da Mota accommode les fameux produits savoyards avec originalité et sagesse, pour vous régaler.

Le restaurant est ouvert de 19h à 21h15 pour la dernière prise de commande.

Notre établissement a reçu la certification **Qualité Tourisme** et nous avons reçu un avis favorable au label '**Marque Savoie**'.

Pour des exigences de **qualité et fraîcheur**, certains plats à la carte peuvent manquer, merci de votre compréhension.

## Salutations Gourmandes

Tous nos prix sont nets et hors boissons.

Règlement par carte bancaire Visa ou MasterCard, en espèce ou en chèques vacances.

# NOS MENUS GOURMETS DU JOUR

## Vendredi

Potage de Carotte Coriandre

ou

Brick au Fromage de Savoie

~~~~~

Fondant d'Agneau au Thym

Pommes Grenailles

ou

Flétan à l'Emulsion d'Huile d'Olive

Pommes Grenailles

~~~~~

Mousseline de Génépi et Crème Chocolat

ou

Sabayon d'Agrumes

## Samedi

Potage de Légumes Oubliés

ou

Saint Jacques à La Vanille

~~~~~

Civet de Canette aux Myrtilles

Légumes Verts

ou

Croziflette

Salade Verte

~~~~~

Nems de Poire au Gingembre

ou

Crème Brulée

## Dimanche

Potage Julienne Darblay

ou

Tourte Savoyarde

~~~~~

Colin Sauce Ecrevisse

ou

Poulet Crème

Riz - Mangetout

~~~~~

Crème de Jus de Pomme

ou

Tarte Myrtilles

## Lundi

Potage de Légumes

ou

Salade du Chef

~~~~~

Raclette & son assiette de Charcuterie

ou

Fondu aux 4 Fromages

Jambon de Pays de Savoie

~~~~~

Coupe de sorbets 2 boules

Suggestion : Myrtilles / Génépy

## Mardi

Velouté de Bolet

ou

Feuilleté de Sandre

~~~~~

Tartiflette

Salade Verte

ou

Saumon

Poêlée Wok

~~~~~

Gratin de Poires au Cacao

ou

Panacotta au Génépi

## Mercredi

Potage Choux Fleur Brocolis

ou

Quiche Savoyarde

~~~~~

Sauté de Veau Marengo - Polenta

ou

Diots au Beaufort

au Gamay de Savoie - Polenta

~~~~~

Tarte Tatin

ou

Mousse aux Fruits

## Jeudi

Potage de Pois Gourmand

ou

Pommes au Boudin Noir

~~~~~

Berthoud - Pommes de Terre

ou

Rizotto de Blé au Poulet

~~~~~

Verrine de Poire et Potiron

aux Spéculos

ou

Mousse au Chocolat

2 plats - Entrée - Plat ou Plat - Dessert 19,90 €

3 plats - Entrée - Plat - Fromage ou Dessert 24,00 €

4 plats - Entrée - Plat - Fromage et Dessert 30,00 €

Le menu du Jour 3 plats est compris dans la formule demi-pension adulte.

Le menu du Jour 2 plats est compris dans la formule demi-pension pour les enfants de 9 à 12 ans.

# Menu du Jour

Pour les enfants de 3 à 8 ans 12,90€

Lundi

Raclette ou Fondu

~~~~~

Glace

Vendredi

Lasagnes

~~~~~

Sabayon d'Agrumes

Samedi

Croziflette

Salade

~~~~~

Crème Brulée

Dimanche

Poulet Crème

Riz Mange-tout

~~~~~

Tarte Myrtilles

Mercredi

Tartiflette

Salade Verte

~~~~~

Tarte Tatin

Mardi

Saumon

Poêlée Wok

~~~~~

Gratin de Poires au Cacao

Jeudi

Rizotto de blé au Poulet

~~~~~

Mousse au Chocolat



## MENU SAVOYARD 24 €

Potage du Jour

*ou*

Salade du chef



Raclette au Lait Cru <sup>2</sup>

Et sa Charcuterie de Savoie

*ou*

Fondue au 4 Fromages <sup>2</sup>

Et son assiette de Jambon Cru de Montagne de Savoie



Duo de Glaces ou Sorbets

Suggestion : Myrtille - Génépy

## MENU ALLOBROGE 30 €

Potage du Jour

*ou*

Salade du Chef



Raclette Brézain <sup>2</sup>

Et sa Charcuterie

*ou*

Fondue au 4 Fromages aux cèpes <sup>2</sup>

Et son assiette de charcuterie



Trio de Glaces ou Sorbets arrosé

<sup>2</sup> Minimum 2 personnes

Les demi-pensionnaires peuvent choisir Le menu savoyard,

ou le menu Allobroge supplément 6 €.

Merci de nous prévenir la veille ou le soir même avant 18h.

# LA CARTE

## Entrées

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Salade du Chef (Endives, mesclun, noix ) ..... | 4,00 € |
| Potage du Jour.....                            | 6,00 € |
| Assiette de Jambon cru de Savoie.....          | 6,00 € |
| Assiette de charcuterie de Savoie.....         | 8,00 € |
| Entée du Jour.....                             | 8,00 € |

## Spécialités Savoyardes

|                                                  |                      |
|--------------------------------------------------|----------------------|
| Tartiflette salade verte.....                    | 12,90 €              |
| Croziflette salade verte.....                    | 13,90 €              |
| Raclette au lait cru 200 g avec charcuterie..... | 18,50 € <sup>2</sup> |
| Raclette Brézain 200 g avec charcuterie.....     | 22,50 € <sup>2</sup> |
| Fondue 4 fromages 200 g.....                     | 16,00 € <sup>2</sup> |
| Fondue 4 fromages aux cèpes 200 g.....           | 19,00 € <sup>2</sup> |

<sup>2</sup> Minimum 2 personnes

## Plats

|                                  |         |
|----------------------------------|---------|
| Risotto de Blé au Poulet.....    | 12,60 € |
| Pavé de Saumon sauce safran..... | 13,80 € |
| Civet Canette aux Myrtilles..... | 14,80 € |
| Fondant d'Agneau sauce thym..... | 16,50 € |

## Fromages

|                                                                                                                                                |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Fromage blanc <b>La Ferme du Crêt Joli</b> nature           | 5,00 € |
| Fromage Blanc  à La confiture artisanale : Myrtille, Poire... | 6,50 € |
| Faisselle <b>La Ferme du Crêt Joli</b> nature               | 5,00 € |
| Fromages de Savoie.....                                                                                                                        | 7,00 € |

## Desserts

Il est préférable de les commander en début de service

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Dessert de l'ardoise..... | 7,00 € |
|---------------------------|--------|

## Desserts Glacés



Pinky vanille - Fricky fraise - Kuaky- Chocolat. 3,50 €



Coupes glacées

1 boule..... 2,90 €

2 boules..... 3,90 €

3 boules..... 4,90 €

Sorbets : Myrtilles, Génépi, Poire, Citron,

Framboise , Fraise  Mandarine,  Mangue 

Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Confiture de lait

Demandez nos parfums du moment

Arrosé d'alcool 2 cl ..... 3,00 €

Le meilleur moyen de profiter de votre séjour est de partir à la rencontre des vignobles & de ses vigneronns Lors de vos diners.

