

Les Enfants Terribles

Avorizay

Les entrées

Foie Gras de canard mi-cuit, brioche toastée, compotée de figues <i>Half-cooked duck foie gras, toasted brioche with figs chutney</i>	17 €
Carpaccio de Saint Jacques, mangue et pickles <i>Scallops Carpaccio, mango and pickles</i>	18 €
Tartare de thon, sauce à l'huître et sésame doré <i>Tuna Tartar, oyster sauce and sesame</i>	18 €
Escargots frits et Émulsion d'ail confit <i>Deep fried snails and garlic confit foam.</i>	16 €
Suggestion Végétarienne du Chef <i>Chef's Veggie Suggestion</i>	14€

Nos plats

Côte de veau et sa sauce morilles, purée du moment et tian de légumes ** <i>Veal chop, morel sauce, daily puree, vegetables tian</i>	34€
Pavé de boeuf Salers façon Rossini, gratin dauphinois et ses légumes ** <i>Beef Steak Rossini style, gratin dauphinois and vegetables</i>	32€
Risotto aux Saint Jacques et langoustines <i>Scallop and scampi Risotto</i>	24€
Dorade au beurre blanc, riz safrané et légumes poêlés <i>Sea bream, white butter sauce, saffron rice and vegetables</i>	26 €

**supplément de 7€ sur le Menu Entrée/Plat/Dessert pour les personnes en demi-pension

Les Enfants Terribles
Avoiaz

Les desserts

Tarte au chocolat praliné et sa black Ice <i>Chocolate praline tart and black Ice</i>	12 €
Mont Blanc de Savoie <i>Savoyard Mont Blanc</i>	11 €
Pavlova du moment <i>Pavlova of the day</i>	11€
Autour de l'agrumes... <i>Around Citrus fruits...</i>	11€
Ardoise de fromages affinés de Haute-Savoie et de Suisse. <i>Local Haute- Savoie and Swiss cheese platter</i>	15 €