

Le comptoir des alpes

RESTAURANT

A PROPOS DU CHEF

Toute la personnalité du Chef du Comptoir des Alpes Daniele Raimondi se retrouve dans son parcours. Italien de souche, montagnard depuis toujours, il suit des études culinaires en Italie. Il part ensuite faire ses premières armes en Angleterre. Mais il se passionne pour la gastronomie française et rejoint rapidement de grands chefs comme Alain Ducasse. A la Bastide de Moustier, il travaille des produits frais tout juste cueillis dans le potager. Plantes aromatiques, tomates anciennes, fleurs de courgette, potiron sont cuisinés avec précision pour créer deux nouveaux menus chaque jour. Aujourd'hui, il est le Chef du Comptoir des Alpes, une chaîne de montagne qui, tout comme son cœur et sa cuisine, se partagent entre la France et l'Italie. Il y prépare une cuisine moderne, audacieuse, saine et inventive composée de produits régionaux.

Vivez une expérience spéciale : laissez la créativité du chef vous guider et vous surprendre.

entrées

- Pressé de foie gras de canard à la pomme Granny Smith,
mousseline de céleri à la vanille et pain de campagne grillé. (1,7,9) 18 €
*Pressed duck foie gras with Granny Smith apple,
celery mousseline with vanilla and toasted country bread.*
- Risotto carnaroli au gorgonzola, poire de Savoie et noix caramélisées. 16€
Carnaroli risotto with gorgonzola, Savoy pear and caramelized walnuts.(1,3,7,9,12)
- Agnolotti au potiron et châtaignes, sauge frite. 15 €
Pumpkin and chestnut agnolotti, fried sage. (3)

Le comptoir des alpes

RESTAURANT

poissons

Dos de sandre rôti, lard d'Arnad, champignons des bois sautés et polenta soufflée.

26 € *Roasted pike-perch back, Arnad's bacon, sautéed wild mushrooms and puffed polenta. (4,7,9,12)*

Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches aux œufs et sauce aux crustacés. *(Sup 9 € sur le menu),*

32 € *Half of a blue lobster roasted on BBQ, homemade tagliatelles and shellfish sauce. (1,2,3,7,9,12)*

Dos de cabillaud demi-sel, chou-fleur de couleurs à la Grenobloise, beurre monté au citron.

26 € *Half-salted cod fillet, colourful cauliflowers "à la Grenobloise", lemon whipped butter. (4,7,9,12)*

viandes

Suprême de poulet jaune fermier rôti, citron et ail noir sous la peau.

Fregola au citron, comme un risotto.

24 €

Roasted free-range yellow chicken supreme, lemon and black garlic under the skin. Lemon fregola, like a risotto. (1,7,9,12)

Carré d'agneau rôti au foin, déclinaison de légumes oubliés.

25 €

Rack of lamb roasted with hay, variation of heritage vegetables. (7,9,12)

Filet de bœuf Simmenthal cuit au BBQ, tartiflette revisitée.

26 € *BBQ-cooked Simmenthal beef tenderloin, revisited tartiflette. (3,7,9,12)*

Le comptoir des alpes

RESTAURANT

desserts

Assortiment de fromages. (7)

10 € *Cheeses assortment.*

Tiramisu revisité et glace au café grillé. (1,3,7,8)

9 €

Tiramisu revisited with grilled coffee ice cream

Entremet à la mangue et noix de coco, sorbet coco/combava. (3,7,8)

9 €

Mango and coconut entremet, coconut/combava sorbet.

Soufflé au génépi et chocolat noir 64%, glace au génépi
et arlette croustillante. (1,3,7)

9 € *Génépi soufflé and 64% dark chocolate, Génépi ice-cream and crispy arlette.*

nos menus

LE PLAT DU MARCHÉ : **16 €**

Uniquement le midi :

MENU DU MARCHÉ

25 €

Entrée au choix à la carte
Starter at your choice on the menu

Plat du marché

Day dish

OU *or*

Plat du marché

Day dish

Dessert au choix à la carte
Sweets at your choice on the menu

MENU GOURMAND

34€

Entrée au choix à la carte
Starter at your choice on the menu

Plat du marché

Day dish

Dessert au choix à la carte
Sweets at your choice on the menu

Midi et soir :

MENU ASCENSION

46 €

Entrée
starter

Plat
Main course

Dessert
Sweets

AU CHOIX SUR LA CARTE

AT YOUR CHOICE ON THE MENU

MENU ENFANT

18 €

Jusqu'à 12 ans

Kids menu (up to 12 years old)
plat et dessert du moment
Dish and dessert of the moment

Le comptoir des alpes

RESTAURANT

Soir uniquement :

MENU DEGUSTATION

66 €

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, betteraves croquantes
et sorbet betteraves/vinaigre balsamique. (14)

Scallops carpaccio, crunchy beetroot and balsamic

Filet de Saint-Pierre roti, fagottini à la ricotta fumée et noisettes,
jus de viande. (1,3,4,7,8,9,12)

Roasted John Dory, smoked ricotta and nuts fagottini, meat juice.

Médaille de dos de cerf roti, choux de Bruxelles,
compôtée de choux rouge aux myrtilles. (7,9,12)

Roasted deer medaillon, Brussel sprouts, red cabbage and blueberry.

Parmesan 30 mois d'affinage, poires de Savoie
et vieux vinaigre balsamique. (7)

30 months maturing parmesan, Savoy pear and old balsamic vinegar.

Panna cotta à la gentiane, poire, marrons et gingembre,
croustillant noisettes et sorbet à la poire. (1,3,7,8,12)

Panna cotta with gentian, pear, chestnuts and ginger,
crispy hazelnuts and pear sorbet.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridised strains thereof) and products therefrom

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

Crustaceans and crustacean based products

3. Œufs et produits à base d'œufs

Eggs and egg based products

4. Poissons et produits à base de poissons

Fish and fish based products

5. Arachides et produits à base d'arachides

Peanuts and groundnut based products

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception

Soy and soy based products

7. Lait et produits à base de lait

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Fruits à coque

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans,

9. Céleri et produits à base de céleri

Celery and celery based products

10. Moutarde et produits à base de moutarde

Mustard and mustard based products

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Sesame seeds and sesame seed based products

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / l (expressed as SO₂)

13. Lupin et produits à base de lupin

Lupine and lupine product based

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Molluscs and molluscs-based products