

Restaurant Les Cerisiers

Ouvert tous les jours de 12H00 à 13H30 et de 19H00 à 21H30
Hôtel Amélie***
F - 73 570 BRIDES LES BAINS

Prix nets, taxes incluses

LA CARTE

La Carte est fermée le Mercredi

LES ENTREES

Parfait de foie gras de canard au pineau blanc, chutney de figues vertes	22 €
Carpaccio de noix de saint jacques au miel et citron vert, julienne de betterave au curry	21 €
Méli-mélo de poissons fumés, chantilly à l'aneth et blinis à la tapenade	20 €
Petites ravioles au reblochon, jus réduit de carapace	20 €
Gratinée à l'oignon doux et son verre de porto rouge	18 €

LA MAREE

Noix de saint jacques et chorizo Grillés à la Plancha et citronnelle	23 €
Osso bucco de lotte à la tomate et basilic, mitonnée de jeunes légumes	22 €
Pavé de sandre rôti à l'unilatéral au sel marin, écrasée de pommes charlotte à l'huile d'olive	21 €

LES VIANDES

(VIANDES BOVINES D'ORIGINE FRANCAISE)

Filet de bœuf poêlé en portefeuille de foie gras, aux senteurs de truffes	25 €
Carré d'agneau rôti au romarin et gousses d'ail confites	23 €
Poitrine de canard farcie à la compotée de légumes, miel et orange	22 €
Entrecôte de bœuf poêlée à la mignonette de poivre gris	21 €
Crêpinette de pied de porc aux cêpes et herbes potagères, crémeuse à la moutarde blanche	21€

LES DESSERTS

(LA COMMANDE DES DESSERTS SE PREND EN DEBUT DE REPAS)

Tarte fine aux pommes grany, glace caramel et beurre salé	12 €
Terrine de chocolat noir aux zestes de gingembre, crème de génépi	12 €
Trilogie de crêpes Suzette flambées par nos soins	12 €
Bavarois à la banane et rhum blanc, sauce à l'orange	10 €
Délice de riz vanillé aux fruits confits, coulis exotique	10 €
Sélection de fromages	11 €

MES SELECTIONS DU TERROIR

Tartiflette accompagnée de charcuterie et d'une salade verte	21 €
Fondue aux Trois Fromages accompagnée de charcuterie et d'une salade verte (2 personnes minimum)	22 €
Pierrade aux Trois Viandes accompagnée de pommes sautées et d'une salade verte (2 personnes minimum)	24 €

ET AUSSI,

Côte de Bœuf Grillée (Sur réservation - pour 2 personnes)	46 €
Homard US - (les 100 grammes) (Sur réservation)	

MENU SAVOYARD

25 €

Apéritif maison
Tartiflette accompagnée de charcuterie
Gratin de fruits rouges

FORMULE ENFANTS

10 €

Steack haché ou jambon ou poisson
Coupe de glaces, parfum au choix
Une boisson