



Arcadien
Hôtel & Spa

Arc 1600 – Paradiski - 73700 Bourg-Saint-Maurice
Tél +33 (0)4 79 04 16 00 – Fax +33 (0)4 79 07 21 41
info@hotel-arcadien.com - www.hotel-arcadien.com

Nos prix s'entendent toutes taxes et service compris. Par personne

Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo (naissance, élevage, abattage). La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès de notre maître d'hôtel. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002).



Les Arolles

Restaurant

Starters

12 €

Onion soup made with chicken bouillon and Beaufort cheese
Mini foie gras ravioli with chicken consommé and fidès
Crispy farm-made Reblochon, green salad and cured ham
Savoyard-style Cesar salad
L'alpage: plate of cooked pork meats with green salad

Main courses

22 €

Pan-seared scallops with roasted chestnuts - sup 5 €
Lamb stew slow-cooked in the oven, garlic jus
Mini-ravioli gratin with cep cream
Sirloin XXL (300 grs)
100% pure beef knife-cut tartare
Crozet risotto, baby vegetables, creamy Reblochon
Choice of side dish: Creamy polenta with Beaufort - Home-made chips
Sautéed seasonal vegetables - Gratin Dauphinois

Cheese or desserts

9 €

Selection of local cheeses
Soft curd cheese with blueberries
A selection of ice creams and sorbets, 3 scoops
Vanilla, raspberry, lemon, caramel, chocolate, yoghurt
Winter fruit soup, Savoie biscuit
Blueberry clafoutis and milk cream
Crème brûlée with vanilla and brown sugar
Dark chocolate folly

L'entrée

12 €

Gratinée au Beaufort et bouillon de poule
Ravioles de foie gras aux fidès et son consommé
Croustilles de Reblochon fermier salade verte et jambon cru
César salade façon savoyarde
L'alpage : planche de charcuterie et sa salade verte

Le plat

22 €

Noix de St Jacques poêlées à la châtaigne torréfiée - sup 5 €
Compotée d'agneau cuit longuement au four, jus d'ail
Gratin de ravioles à la crème de cèpes
Faux filet XXL (300 grs)
Tartare 100% pur bœuf coupé au couteau
Risotto de crozets, petits légumes, crémeux au Reblochon
Garniture au choix :
Polenta crémeuse au Beaufort - Frites fraîches – Poêlée de légumes de saison – Gratin Dauphinois

Le fromage ou le dessert

9 €

Plateau de fromages de nos régions
Fromage blanc faisselle à la myrtille
Glace et sorbet, 3 boules au choix
Vanille, framboise, citron, caramel, chocolat, yaourt
Minestrone de fruits d'hiver, biscuit de Savoie
Clafoutis à la myrtille et crème de lait
Crème brûlée à la vanille et sucre casson
Le chocolat noir dans tous ses états