



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

LUNDI

Tartine Confiture d'Oignon,
Bleu des Hautes Alpes & Coppa
Toast with Onion Jam, Bleu des Hautes Alpes Cheese
and Coppa

Paleron de Boeuf Braisé, Jus réduit
au Vin Rouge, Risotto de Petit Épeautre
Braised Beef Chuck, Red Wine Reduction Jus, Einkorn Risotto
ou

(V) Minestrone en Trois Textures
Three Textures Minestrone

Douceur de Pommes au Miel
Honey-Glazed Apple Delight

40€



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

MARDI

(VE) (SG) Poireau, Chips de Panais,
Vinaigrette Céleri & Pomme Granny Smith
Leek, Parsnip Chips, Celery & Granny Smith Apple Vinaigrette

Filet Mignon Rôti, Sauce Moutarde Miel,
Mousseline Carotte & Noisettes
Roasted Pork Tenderloin, Honey Mustard Sauce,
Carrot & Hazelnuts Mousseline

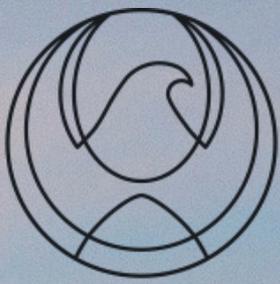
ou

Pavé de Maigre Grillé, Beurre Blanc,
Gnocchis à la Crème de Butternut

Grilled Meagre Fillet, Beurre Blanc,
Gnocchi with Butternut Squash Cream

Chocolat Noir en 3 Textures
Dark Chocolate in Three Textures

40€



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

MERCREDI

(V) (SG) Velouté Champignons,
Poêlée de Girolles, Croutons Dorés
Mushroom Velouté, Sautéed Chanterelles, Golden Croutons

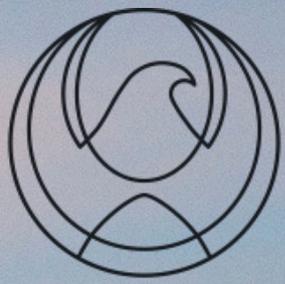
Volaille Rôtie Sauce Suprême,
Feuille à Feuille Pomme de Terre,
Oignons Grelots Glacés
Roast Chicken with Supreme Sauce, Potato Mille-Feuille, Glazed
Pearl Onions
ou

(V) (SG) Risotto Crémeux Butternut,
Brunoise de Céleri Sauté, Éclats de Noisette
Creamy Butternut Risotto, Sautéed Celery Brunoise, Hazelnut
Crumbles

Tiramisu d'Hiver, Marron & Café
Chestnut & Coffee Winter Tiramisu

40€

Sur Demande / On Request: (SG) Sans Gluten / Gluten Free-(V) Vegetarien / Vegetarian-(VE) Vegan



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

JEUDI

Quesadillas Boeuf, Tomme du “Petit Puy”,
Oignons Confits, Mayonnaise Cajun
Beef Quesadillas, Tomme du Petit Puy, Caramelized Onions,
Cajun Mayonnaise

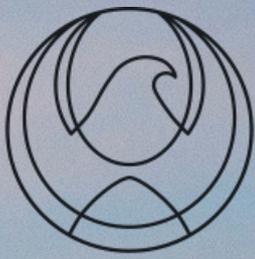
(SG) Pavé de Truite aux Amandes,
Mousseline de Céleri, Courge Rôtie
Almond-Crusted Trout Fillet, Celery Mousseline, Roasted Squash

ou
(V) Oignon Farci Pomme de Terre & Oignon Confit,
Reblochon Gratiné, Crumble Parmesan
& Graines de Courge
Stuffed Onion Potato and Caramelized Onion, Gratinated Reblochon,
Parmesan Crumble & Pumpkin Seeds

Tartelette Clémentine, Ganache Chocolat Blanc
Verveine
Clementine Tartlet with White Chocolate & Verbena Ganachet

40€

Sur Demande / On Request: (SG) Sans Gluten / Gluten Free-(V) Vegetarien / Vegetarian-(VE) Vegan



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

VENDREDI

(V) Tatin d'Échalotes, Espuma à l'Ail Noir,
Salade d'Herbes
Shallot Tatin, Black Garlic Espuma, Herb Salad

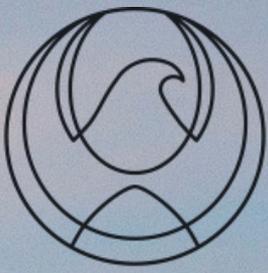
(SG) Émincé de Rumstek, Sauce Chimichurri,
Grenailles à la Bordelaise
Sliced Rump Steak, Chimichurri Sauce,
Baby Potatoes Bordelaise Style

ou
Gambas Marinées au Miso, Nouilles Sautées,
Légumes Croquants, Cacahuètes
Miso-Marinated Prawns, Stir-Fried Noodles,
Crunchy Vegetables, Peanuts

Choux d'Enfance Glacé
Iced Childhood Choux Pastry

40€

Sur Demande / On Request: (SG) Sans Gluten / Gluten Free-(V) Vegetarien / Vegetarian-(VE) Vegan



SAMEDI

LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

(SG) Gravelax de Truite, Betteraves,
Crème Raifort, Sarrasin Souflés
Trout Gravlax, Beets, Horseradish Cream, Puffed Buckwheat

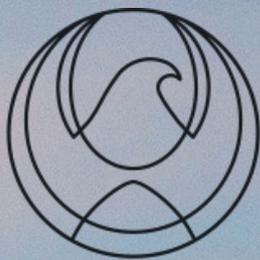
(V) Linguine aux Pleurotes, Crème Topinambour,
Parmesan

Linguine with Oyster Mushrooms,
Jerusalem Artichoke Cream, Parmesan
ou

Pulled Pork, Coleslaw & Rösti
Pulled Pork, Coleslaw & Rösti

Tartelette Passion Chocolat Noir
Passion Fruit & Dark Chocolate Tartlet

40€



LE GRAND AIGLE
HOTEL & SPA - SERRE CHEVALIER

DIMANCHE

(SG) Tartare de Boeuf Façon Thai
Thai-Style Beef Tartare

(SG) Saumon mi-cuit, Beurre Safrané, Fondue
de Fenouil au Miel, Pomme Vapeur
Half-Cooked Salmon, Saffron Butter,
Honey-Glazed Fennel, Steamed Apple

(V) Gratin de Crozets Reblochon, Trio de Champignons
& Salade de Chou Rouge
aux Pommes

Crozets Gratin with Reblochon, Trio of Mushrooms
& Red Cabbage & Apple Salad

(SG) Poire Pochée, Crème Noix
& Éclat de Caramel Soufflé
Poached Pear, Walnut Cream & Crispy Puff Caramel

40€