



CHRISTIANIA

HÔTEL SPA RESTAURANT

---

VALLOIRE GALIBIER

# Prémices d'un repas

<b>Potage de légumes, retour de marché</b> <i>Vegetables soup</i>	13,00€
<b>Petites sardines désarêtées à l'huile d'olive de Ramon Pena</b> <i>Boneless mini sardines in Ramon Pena olive oil</i>	15,00€
<b>Pâté en croûte du chef</b> Foie gras, noix de veau, pickles de légumes, pistaches <i>Foie gras, veal escalope, meat pie, pickled vegetables, pistachios</i>	18,00€
<b>Salade César revisitée</b> Aiguillettes de poulet, croûtons, beaufort <i>Caesar salad with chicken, croutons, beaufort cheese</i>	17,00€
<b>Fine truite de nos régions fumée par nos soins, Taboulé de brocolis</b> <i>Homemade smoked trout with broccolis</i>	17,00€
<b>Poêlée de rognons et d'escargots de Fontcouverte</b> <i>Fried snails and kidneys with sauce</i>	23,00€
<b>Salade gourmande</b> Foie gras, magrets fumés, pain d'épice, marrons <i>Mixed salad with foie gras, smoked magrets, gingerbread and chestnuts</i>	24,00€
<b>Terrine de foie gras maison, chutney kumquat</b> <i>Homemade foie gras, kumquat chutney</i>	24,00€

# Poissons et viandes

<b>Filet d'omble chevalier sauce crémeuse aïoli</b> <i>Local lake fish, charr with garlic sauce</i>	32,00€
<b>Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte</b> VOF <i>Braising cheek of pork</i>	25,00€
<b>Diot de Valloire aux petits légumes</b> VOF <i>Local sausage with vegetables</i>	24,00€
<b>Noix de Saint-Jacques, émulsion aux graines de sarrasin torréfiées</b> <i>Pan-fried scallops, emulsion with roasted buckwheat seeds</i>	35,00€
<b>Burger CHRISTIANIA, frites et salade</b> VOF <i>Homemade hamburger with French fries and green salad</i>	22,00€
<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g, frites et salade</b> VOF <i>Charolais cut beef tartare 180g French fries and green salad</i>	22,00€
<b>Pavés de veau rôtis aux pleurotes de Panicaut</b> VOF <i>Veal escalope with mushrooms</i>	32,00€
<b>Entrecôte racée France au sautoir environ 300 g</b> <i>French ribsteak 300 g</i>	30,00€
<b>Cœurs de ris de veau doré au jus blond</b> <i>Grilled calves' sweetbread with blond juice</i>	38,00€

# Spécialités savoyardes

## Tartiflette au reblochon,

Charcuteries de montagne et salade verte

*Potatoes gratin in reblochon cheese served with pork meats and green salad*

28,00€

## Fondue montagnarde aux fromages,

Charcuteries de montagne et salade verte

*Local cheese fondue with pork meats and green salad*

27,00€

## Fondue savoyarde aux fromages et cèpes,

charcuteries de montagne et salade verte

*Local cheese fondue with cepe mushrooms, pork meats and green salad*

32,00€

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

Le prix s'entend par personne

*All our fondues are served for a minimum of 2 peoples*

*Price indicated is per person*

# Desserts de notre pâtissier

<b>Ardoise de fromages de nos fermes et montagnes</b> <i>Slate with locally produced mountain cheeses</i>	9,00€
<b>Faisselle de fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges</b> <i>Curd cheese with cream or berries sauce</i>	8,00€
<b>Crème brûlée à la mandarine</b> <i>Tangerine creme brulee</i>	9,00€
<b>Boule de neige,</b> Crumble, mousse coco, insert mangue et ananas <i>Snowball (coco mousse and zest of mango pineapple fruit insert)</i>	10,00€
<b>Tarte savoyarde myrtilles vanille</b> Compotée de myrtilles, ganache vanille <i>Blueberries, vanilla tart</i>	10,00€
<b>Finger chocolat praliné</b> Genoise cacao, croustillant praliné, mousse chocolat noir <i>Cocoa Genoese spongecake, praline-flavoured chocolate mousse</i>	10,00€
<b>Suggestion du pâtissier</b> <i>Dessert of the day</i>	8,00€
<b>Café gourmand</b> <i>Gourmet coffee</i>	12,00€



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.  
Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies.

# MENU 45 €

## Entrées

### Pâté en croûte du chef

Foie gras, noix de veau, pickles de légumes, pistaches  
*Foie gras, veal escalope, meat pie, pickled vegetables, pistachios*

OU

### Fine truite de nos régions fumée par nos soins, taboulé de brocolis

*Homemade smoked trout with broccolis*

OU

### Poêlée de rognons et d'escargots de Fontcouverte

*Fried snails and kidneys with sauce*

## Plats

### Filet d'omble chevalier crémeux d'aïoli

*Local lake fish, charr with garlic sauce*

OU

### Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte

*Braising cheek of pork*

OU

### Pavés de veau rôtis aux pleurotes de Panicaut

*Veal escalope with mushrooms*

## Desserts

### Boule de neige

Crumble, mousse coco, insert mangue ananas  
*Snowball (coco mousse and zest of mango pineapple fruit insert)*

OU

### Tarte savoyarde myrtilles vanille

*Blueberries, vanilla tart*

OU

### Finger chocolat praliné

Genoise cacao, croustillant praliné, mousse chocolat noir  
*Cocoa Genoese spongecake, praline-flavoured chocolate mousse*