



DARIA-I NOR

HOTEL ★★★★★

ALPE D'HUEZ



RESTAURANT
L'AMÉTHYSTE

CARTE AMÉTHYSTE

AMETHYST MENU

ENTRÉE

STARTERS

CŒUF EN MEURETTE, LARD, CHAMPIGNONS DE PARIS ET CROÛTONS GOURMANDS	14€
<i>Poached Egg in a red wine sauce, lard, mushrooms and crusty bread crumbss</i>	
MI-CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DU GERS, CHUTNEY DE POIRE AUX ÉPICES	18€
<i>Semi-cooked duck Foie Gras from Gers region, pear & spices chutney</i>	
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON, CŒUR AU MURÇON, PICKLES DE LÉGUMES	15€
<i>Homemade pâté en croûte, Murçon stuffed, pickles of vegetables</i>	
PURÉE DE BUTTERNUT, BRUNOISE DE COURGE, FAISSELLE ET HUILE DE NOISETTE	12€
<i>Mashed butternut squash, diced squash, cottage cheese and hazelnut oil</i>	
SAUMON EN GRAVLAX, <i>Salmon gravlax, sour cream</i>	16€

PLATS

MAINS

SUPRÊME DE VOLAILLE, DE LA FERME DE JC, JUS CORSÉ INFUSÉ AU SAPIN ET GRATIN DE CROZETS	26€
<i>Chicken Supreme, from JC's farm, pine tree flavoured sauce et Crozets square pasta in a gratin</i>	
TAGLIATELLES FRAICHES À LA TRUFFE MELANOSPORUM	34€
<i>Truffle flaored fresh pasta, Marrowbone</i>	
CÔTE DE BOEUF MONTBÉLIARDE MATURÉE À PARTAGER, POMMES GRENAILLES CONFITES, AIL THYM ET ROMARIN	110€
<i>Matured prime rib (1,1kg), garlic, rosemary & thym confit baby potatoes</i>	
FILET DE TRUITE, POTIMARRON GRILLÉ, MIEL ET NOIX DE GRENOBLE	26€
<i>Trout fillet, grilled onion squash, honey & Grenoble nuts</i>	
PARMENTIER ROSSINI, À LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE ET CONFITE	28€
<i>Parmentier Rossini, confit and snacked beef cheek</i>	
T-BONE DE VEAU GRILLÉ À LA SAUGE POMMES GRENAILLES CONFITES, AIL THYM ET ROMARIN	26€
<i>Grilled veal T-Bone, Sage, garlic, rosemary & thym confit baby potatoes</i>	

CARTE AMÉTHYSTE

AMETHYST MENU

DESSERTS

DESSERTS

VARIATION D'AGRUMES, ESTRAGON EN PESTO ET FLOCONS MERINGUÉS

Citrus variations, tarragon pesto & meringue

14€

SIPHON DE YAOURT FERMIER, CONFITURE DE LAIT, GLACE AU MIEL
SUR UN GRANOLA GOURMAND, TOUCHE DE MIEL CITRONNÉ

Local farm yogurt siphon, dulce de leche, honey ice-cream on a gourmet granola, cloud touchof lemonged honey

12€

GRANNY SMITH EN DEUX TEXTURES SUR SON CRUMBLE CHÂTAIGNE,
GEL CHARTREUSE AVALANCHE AU SAPIN

Granny Smith in a duo on a chestnut crumble, chartreuse jelly pine tree avalanche

10€

LINÉAIRE DE CHOCOLAT, CARDAMONE VERTE ET NUAGE DE CAFÉ

Chocolate linear, green cardamon & coffee

12€





LODGE & SPA COLLECTION

RESTAURANT L'AMÉTHYSTE
OUVERT TOUS LES JOURS DE 19H30 À 22H30
Open every day from 7:30 pm to 22:30 pm



HÔTEL DARIA-I NOR*****

L'Eclosé | 38750 Alpe d'Huez

Tél. : 04 76 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com

www.hotel-dariainor.com