L'Améthyste
Restaurant

Source et Vegetal

Menu à 65 €

L'Anguille Fumée, Cerfeuil Tubéreux et Noisettes
Smoked eel, chervil and hazelnuts

****

L'Ecrevisse au Beurre, Céleri, Fenouil et Réglisse
Crayfish, Celery, Fennel and Liquorice

****

La Truite Fario cuite aux coquilles de Noix et Topinambour
Fario trout cook in Nutshells and Sunchoke

Ou

La Volaille fermière, le Suprême, Panais au Foin et Foie Gras
Farm Poultry, Supreme, Parsnip in the hay and Foie Gras

****

Notre sélection des fromages frais et affiné d'Isère
Our selection of cottage and cure cheese

****

La Poire, Sésame et vin d'épices
Pear, Sesame and Spice wine

****

Les Agrumes en variation, Noisettes torréfiées et Litchi
Variety of Citrus fruits, Roasted Hazelnuts and Litchi

Prix TTC service compris hors boisson
Menu sous réserve de modification et selon arrivage
Hotel Daria-I Nor***** l'Eclose – 38750 Alpe d'Huez
réservation : 0033 (0) 476 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com

Menu Racine & Minéral

Menu à 90 €

L'Anguille Fumée, Cerfeuil Tubéreux et Noisettes
Smoked eel, chervil and hazelnuts

****

Le Topinambour en bouillon et Melanosporum
Sunchoke in Broth and Melanosporum

****

La Langoustine au Beurre, Céleri, Fenouil et Réglisse
Norway Lobster, Celery, Fennel and Liquorice

****

Le Butternuts en crème et Faisselle fermière
Butternut cream and farmhouse cheese

****

Le Saumon de Fontaine, Betterave et son jus safrané
Salmon de Fontaine, beetroot with its saffron-flavored juice

Ou

La Pintade fermière, Foie Gras et Choux
Farm Poultry, Foie Gras and Cabbage

****

La Pomme de Terre, Servagnet et Melanosporum
Potato, Servagnet and Melanosporum

****

Notre sélection des fromages frais et affiné d'Isère
Our selection of cottage and cure cheese

****

La Poire, Kalamansi, Lait d'amande et Panais
Pear, Kalamansi, Almond Milk and Parsnip

****

La Pomme en Cannelloni, Noix et Sarrasin
Apple in Cannelloni, Chestnut and Sarazin

Prix TTC service compris hors boisson
Menu sous réserve de modification et selon arrivage
Hotel Daria-I Nor***** l'Eclose – 38750 Alpe d'Huez
réservation : 0033 (0) 476 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com

Menu Terre Hivernale

Menu à 58€

Le Cerfeuil Tubéreux en déclinaison et Noisettes
Tuberous Chervil in declension and Hazelnuts

****

Le Topinambour au Beurre et Cresson
Sunchoke in butter and watercress

****

La Betterave cuite en croûte de sel, Gnocchi aux herbes et Noix
Beetroot cook in salt crust, Herbs and Chestnuts Gnocchi

****

Le Butternuts en crème et Faisselle fermière
Butternut cream and farmhouse cheese

****

La Pomme de Terre, gratinée au Servagnet et Melanosporum
Potato browned in Servagnet and Melanosporum

****

Notre sélection des fromages frais et affiné d'Isère
Our selection of cottage and cure cheese

****

La Myrtille sauvage, Crème fermière et fèves de Tonka
Wild blueberry, farmhouse cream and Tonka beans

****

Les Agrumes en variation, Noisettes torréfiées et Litchi
Variety of Citrus fruits, Roasted Hazelnuts and Litchi

Prix TTC service compris hors boisson
Menu sous réserve de modification et selon arrivage
Hotel Daria-I Nor***** l'Eclose – 38750 Alpe d'Huez
réservation : 0033 (0) 476 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com