



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

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

Hotel Daria-I Nor***** l'Écluse - 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

Hotel Daria-I Nor***** l'Écluse - 38750 Alpe d'Huez

réservation : 0033 (0) 476 80 68 28 | info@hotel-dariainor.com