

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

menu du dîner / dinner menu

55 €

Chaque soir, selon les produits et la saison, le chef vous propose une sélection d'entrées et de plats ainsi qu'un large choix de fromages et de desserts faits maison par notre chef pâtissier.

Every evening, depending on the products and the season, the chef offers you a selection of starters and main courses and a wide selection of Cheeses and homemade desserts by our pastry chef.

soirée transalpine / transalpine dinner

55 €

Vendredi soir, le chef vous propose une soirée gustative entre Savoie et Italie. Antipasti, plats, fromages et desserts. Service au buffet.

Friday evening, the chef offers you a tasting evening between Savoy and Italy. Antipasti, dishes, cheeses, and desserts. Service at the buffet.

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

entrées / starters

Suggestions d'entrées du Marché <i>Our recommendation of the day</i>	18 €
8 Huîtres Boudeuses n°5 de David Hervé Beurre d'Echiré, citron et vinaigre à l'échalote <i>8 oysters Boudeuses n°5, butter, lemon and shallots vinegar</i>	28 €
Caviar « Œil du Tigre Daurenki royal » 20 gr servi avec blinis et crème fraîche <i>« Œil du Tigre Daurenki royal » Caviar in 20 gr served on a bed of snow with blinis and sour cream</i>	65 €
Pâté croûte du Pashmina Cornichons des sous-bois et petite salade <i>Pashmina crusted pie, mushroom pickles and small salad</i>	35 €

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

plats / main courses

Suggestion du Marché, selon les produits et la saison 28 €
Our recommendation of the day

Pavé de Maigre 32 €
Pousses d'épinards, riz Pilaf au curcuma et émulsion crustacée au vin jaune et agrumes
Pan Fried Meagre on a bed of Spinach, Turmeric Pilaf rice and Crustacean Emulsion with Vin Jaune and citrus

Filet de Bœuf Français Rossini, 48 €
Pomme de terre grenaille, et légumes de saison
Beef fillet « Rossini » Sauteed potatoes, vegetables
Menu du dîner, supplément 20 €

spécialités de montagne / mountain local dishes

Envie d'une soirée typiquement savoyarde dans un panorama grandiose ?
Nous vous invitons à découvrir nos soirées traditionnelles au Chalet de la Marine ou au Chalet des 2 Lacs, les mercredis et jeudis soirs.
Renseignements auprès de votre serveur ou de la réception.

Looking for a typical Savoyard evening in a breathtaking view?
We invite you to discover our traditional evenings at the Chalet de la Marine or the Chalet des 2 Lacs, on Wednesday and Thursday evenings.
Information from your waiter or the reception.



LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

fromage et desserts / cheese and desserts

55 €

Buffet de Fromages <i>Plate of cheese</i>	12 €
Refuge Sucré <i>Selection of desserts of our pastry chef</i>	17 €
Cocotte Chocolat Moelleux à partager pour 2 personnes (10 minutes d'attente) <i>Soft Chocolate Casserole to share for 2 people (10min wait)</i>	22 €
Petit pot de La Manufacture des Belles Glaces Glace : Vanille bourbon de Madagascar, Barbe à Papa, Chocolat ou Caramel Beurre Salé Sorbet : Citron Vert, Mangue ou Fraise <i>Small jar of La Manufacture des Belles Glaces</i> <i>Madagascar Bourbon Vanilla Ice Cream, Cotton Candy, Chocolate or</i> <i>Salted Butter Caramel, Lime, Mango or Strawberry</i>	7 €

menu des petits alpinistes / child menu

Les suggestions et plats du menu peuvent également être adaptés pour les enfants (- de 13 ans).

The recommendations and dishes can also be adapted for children (< 13 years old).

Linguine à la bolognaise, parmesan ou fromage râpé
Linguine with bolognese, parmesan or grated cheese

ou / or

Poisson du jour, épinards et riz jaune, citron
Fish of the day, spinach and yellow rice, lemon

ou / or

Petit filet de bœuf rôti, et pomme de terre rissolés
Small roast beef fillet, and roasted potatoes

Choix de glace de la Manufacture des Belles Glaces
Choice of ice cream from the Manufacture des Belles Glaces

ou / or

Mousse au chocolat gourmande
Gourmet chocolate mousse