

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

LUNDI

MONDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Soupe de légumes du moment
Seasonal vegetable soup
ou Salade de chou chinois
or Chinese cabbage salad

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Tartiflette
Tartiflette (Savoyard potato, bacon and cheese bake)
ou Filet de julienne à l'orange, purée de patates douces
or Ling fillet with orange sauce, sweet potato purée

POUR TERMINER
DESSERT

Tiramisu aux framboises
Raspberry tiramisu
ou Salade de fruits frais
or Fresh fruit salad



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

MARDI

TUESDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Crème Dubarry (velouté de chou-fleur)
Dubarry cream (cauliflower velouté)
ou Quiche savoyarde
or Savoyard quiche

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Parmentier de paleron
Beef brisket cottage pie
ou Risotto de crevettes au lait de coco
or Shrimp risotto with coconut milk

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte aux pommes
Apple tart
ou Brioche perdue au caramel
or Caramel French-toast brioche



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

MERCREDI

WEDNESDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Velouté du moment
Seasonal velouté

PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Fondue savoyarde
(servie avec charcuterie et salade verte)
Savoyard fondue
(served with cured meats and green salad)

POUR TERMINER
DESSERT

Panna cotta
Panna cotta
ou Coupe de pêches
or Peach cup



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

JEUDI

THURSDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Soupe de légumes du moment

Seasonal vegetable soup

ou Salade landaise (jambon cru, gésiers de canard)

or Landes salad (cured ham, duck gizzards)

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Diots au vin rouge et polenta

Savoyard sausages in red wine with polenta

ou Filet de lieu, pommes de terre grenailles, tomates provençales

or Pollock fillet with baby potatoes and Provençal tomatoes

POUR TERMINER
DESSERT

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

ou Crumble aux pommes

or Apple crumble



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

VENDREDI

FRIDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Velouté du moment
Seasonal velouté
ou Salade savoyarde
or Savoyard salad

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Suprême de volaille, moutarde à l'ancienne, gratin de légumes
Chicken supreme with wholegrain mustard, vegetable gratin
ou Filet de bar aux asperges, écrasé de pommes de terre, huile de truffe
or Sea bass fillet with asparagus, mashed potatoes, truffle oil

POUR TERMINER
DESSERT

Tarte aux myrtilles
Blueberry tart
ou Île flottante
or Floating island



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

SAMEDI

SATURDAY

POUR DÉBUTER
STARTER

Soupe de légumes du moment
Seasonal vegetable soup



PLAT PRINCIPAL
MAIN COURSE

Raclette
(servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte)
Raclette
(served with cured meats, potatoes and green salad)

POUR TERMINER
DESSERT

Crème caramel
Caramel custard
ou Glaces
or Ice creams



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA

MENU DEMI-PENSION
HALF-BOARD MENU

DIMANCHE

SUNDAY



POUR DÉBUTER
STARTER

Velouté du moment
Seasonal velouté
ou Salade Caesar (poulet, croûtons, parmesan)
or Caesar salad (chicken, croutons, parmesan)

POUR SUIVRE
MAIN COURSE

Poulet basquaise, pâtes
Basque-style chicken with pasta
ou Truite, gratin de chou-fleur
or Trout with cauliflower gratin

POUR TERMINER
DESSERT

Moelleux au chocolat, crème anglaise
Chocolate fondant with custard
ou Salade de fruits frais
or Fresh fruit salad



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON. FROMAGES ET CHARCUTERIES AOP.
ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE. AOP-CERTIFIED CHEESES AND CURED MEATS.

L'ESCONDA