

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

W E D N E S D A Y

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