

MENU DEMI-PENSION  
HALF-BOARD MENU

# LUNDI

MONDAY



POUR DÉBUTER  
STARTER

Poireaux vinaigrette et œuf mollet  
Leeks with vinaigrette and a soft-boiled egg  
*ou* Jambon cru et melon de saison  
*or* Cured ham and seasonal melon

POUR SUIVRE  
MAIN COURSE

Wok de bœuf à la thaïlandaise, riz basmati 🍴  
Thai-style beef wok with basmati rice  
*ou* Filet de truite en croûte au Beaufort, purée de patates douces  
*or* Beaufort-crusted trout fillet with sweet potato purée

POUR TERMINER  
DESSERT

Mille-feuille  
Mille-feuille  
*ou* Brookie gourmand  
*or* Gourmet brookie



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

**Œufs mimosa**  
Deviled eggs  
*ou Salade savoyarde au Beaufort*  
*or Savoyard salad with Beaufort cheese*

POUR SUIVRE  
MAIN COURSE

**Suprême de volaille, tagliatelles forestières**  
Chicken supreme with woodland mushroom tagliatelle  
*ou Truite au bleu de Bonneval, gratin de légumes*  
*or Bonneval-style blue trout with vegetable gratin*

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



PLAT PRINCIPAL  
MAIN COURSE

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

POUR TERMINER  
DESSERT

Salade de fruits frais  
Fresh fruit salad  
*ou Mousse au chocolat*  
*or Chocolate mousse*



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

Salade César au poulet, croûtons et parmesan  
Chicken Caesar salad with croutons and Parmesan  
*ou* Feuilleté de truite ou de saumon  
*or* Trout or salmon puff pastry

POUR SUIVRE  
MAIN COURSE

Joue de porc confite, poêlée de légumes  
Braised pork cheek with sautéed vegetables  
*ou* Omble chevalier, pommes grenailles et tomates provençales  
*or* Arctic char with baby potatoes and Provençal tomatoes

POUR TERMINER  
DESSERT

Tarte aux myrtilles  
Blueberry tart  
*ou* Panna cotta  
*or* Panna cotta



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

**Quiche du Chef**  
Chef's quiche  
*ou Gaspacho et mousse de chèvre*  
or Gazpacho with goat cheese mousse

POUR SUIVRE  
MAIN COURSE

**Diots au vin rouge, polenta crémeuse**  
Diots in red wine sauce with creamy polenta  
*ou Lasagnes de la mer*  
or Seafood lasagna

POUR TERMINER  
DESSERT

**Tiramisu**  
Tiramisu  
*ou Bananes rôties, chocolat et chantilly*  
or Roasted bananas with chocolate and whipped cream



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



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

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

*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

Salade grecque traditionnelle  
Traditional Greek salad  
*ou* Diot brioché  
*or* Brioche-wrapped Savoyard sausage



POUR SUIVRE  
MAIN COURSE

Tajine de poulet au citron confit  
Chicken tagine with preserved lemon  
*ou* Filet de merlu, écrasé de pommes de terre et légumes rôtis  
*or* Hake fillet with crushed potatoes and roasted vegetables

POUR TERMINER  
DESSERT

Mousse aux marrons  
Chestnut mousse  
*ou* Tarte pistache et fruits rouges  
*or* Pistachio and red berry tart



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

# L'ESCONDA