

Restaurant **Le Névé**



Entrées-Starters

La Soupe du potager aux légumes frais du moment	21 €
<i>Fresh vegetable soup</i>	
La Carotte en Tataki, marinée au soja et sésame grillé	23 €
<i>Carrot Tataki, marinated in soy and toasted sesame seeds</i>	
La Tempura de légumes accompagnée de sa mayonnaise wasabi	24 €
<i>Vegetable tempura with wasabi mayonnaise</i>	
La Salade César au poulet croustillant, romaine, parmesan, croûtons et anchois	24 €
<i>Caesar salad with crispy chicken, romaine salad, parmesan cheese, "croutons", and anchovies</i>	
Le Saumon façon Gravelax, betterave et crème de raifort	26 €
<i>Salmon Gravelax style, beetroot and horseradish cream</i>	
Le Foie Gras maison, chutney de saison et toasts briochés	28 €
<i>Home-made foie gras, seasonal chutney and brioche toast</i>	



Viandes/Meats

Le Mountain Burger, viande de bœuf hachée 220gr, sauce paprika fumée et frites maison	
<i>The Mountain Burger, 220gr minced beef, smoked paprika sauce and home fries</i>	36 €
Le Tartare de bœuf asiatique, frites maison et salade	36 €
<i>Asian beef tartare, home fries and salad</i>	
Le Wok d'agneau aux légumes croquants, riz parfumé	39 €
<i>Wok of lamb with crisp vegetables and fragrant rice</i>	
La Ballotine de volaille aux champignons noirs, shitaké et chou pak-choi	39 €
<i>Ballotine of poultry with black mushrooms, shitaké and bok choy cabbage</i>	
La Fameuse côte de veau et son jus, légumes d'hiver rôtis	41 €
<i>Famous veal chop with jus and roasted winter vegetables</i>	
Le Filet de bœuf Black Angus, sauce poivre ou nature, pommes de terre confites et légumes d'hiver	44 €
<i>Black Angus beef fillet, pepper sauce or plain, confit potatoes and winter vegetables</i>	



Poissons/Fishes

Le Cabillaud et sa sauce aïoli, pommes de terre à l'Anglaise et salicorne	39 €
<i>Cod with aïoli sauce, English-style potatoes and samphire</i>	
La «Marmite du pêcheur» façon asiatique: coquillages, poissons et crustacé	44 €
<i>Asian-style "Fisherman's Pot": shellfish, fish and crustaceans</i>	
Le Homard gratiné façon Thermidor, linguines et bisque de homard	48 €
<i>Lobster au gratin Thermidor style, linguine and lobster bisque</i>	



Végétariens/Vegetarians

La Lasagne végétarienne 29 €

Vegetarian lasagne

Le Wok de legumes, sauce soja et sesame, riz parfumé 35 €

Wok of vegetables, soy and sesame sauce, fragrant rice



Menu Petit Montagnard (-11 ans)

Kids Menu (-11 years old)

26€

Le poulet pané corn-flakes maison et frites

Breaded chicken with homemade cornflakes and chips

Ou

Les Linguines à la bolognaise

Linguine Bolognese



La Glace Vanille

Vanilla Ice cream

Ou

Le Brownie au Chocolat

Chocolate Brownie



Fromages/Cheeses

Assiette de fromages affinés par Alain Michel 16€
Beaufort des Alpagnes, Persillé de Tignes, Bleu de Bonneval

Plate of cheeses matured by Alain Michel: "Beaufort des Alpagnes, Persillé de Tignes, Bleu de Bonneval"



Desserts

Le Sorbet Montagnard : Sorbets framboise et citron, glace génépi 12 €

Mountain sorbet: lemon and raspberry sorbets, genépi ice cream

La Tarte aux Myrtilles 12 €

Blueberry pie

La Verrine exotique, perles de Chines et agrumes 14 €

Exotic Verine, Chinese pearls and citrus fruit

Le Crémeux Chocolat, Gelée de Génépi et tuiles de cacao 14 €

Creamy chocolate cake, Genépi jelly and cocoa tiles

Le Mont Blanc : Meringue, mascarpone vanille et crème de marron 14 €

Meringue, vanilla mascarpone and chestnut cream

