



# LA MOURRA

PRIVATE MENU



# LA MOURRA

HOTEL VILLAGE

---

\*\*\*\*\*

---

*Pendant votre séjour à La mourra vous allez découvrir  
Les nombreuses propositions faites par votre Chef de cuisine.  
Pour chacun de vos dîners vous pouvez choisir :*

*1 à 2 entrées – 1 à 2 plats – 1 à 2 desserts  
Ceci pour l'ensemble du Chalet.*

*Afin de prévoir l'approvisionnement des produits frais nécessaires  
A l'élaboration de vos repas nous avons besoin de connaître vos choix au minimum 24h à l'avance.*

## LES SOUPES ET BOUILLONS

Le Thé Légumes  
infusé Coriandre Gingembre  
La Miso  
soupe, Tofu & Wakamé  
Le Potimarron  
en velouté, écume de Lard paysan  
Le Minestrone  
de Légumes à l'italienne  
La Châtaigne  
en soupe, dés de Foie Gras poêlé

## LES ENTREES

Le Foie Gras  
mi-cuit, en terrine , ses Toast, à partager  
L'Œuf bio parfait  
crémeux de Parmesan, copeaux de Speck  
Le Poireau  
blanc braisé, relevé d'une Ravigote  
La Crevette  
bio en mille feuilles de Pomme acidulée  
Le Saumon fumé d'Ecosse  
au naturel, jeunes Légumes en gravelax  
L'Aubergine  
en Caviar et ses Légumes croquants



# LA MOURRA

HOTEL VILLAGE

\*\*\*\*\*

## LES PATES ET RIZ

### Le Risotto

crémeux, Beaufort d'été

### Les Mezze Penne

façon du moulinier (aux Légumes variés braisés)

### Les Linguine

aux Palourdes, jus d'une marinière

### Les Orecchiette

en ragout de Morilles et Fèves de Soja

## LES VIANDES

### La Volaille

rôtie, Pommes de Terre confites au Thym

### L'Agneau de lait

épaule confite façon tajine

### Le Bœuf Angus

le Picanha grillé, gratin de pomme de terre, jardinière de légumes

### Le Veau

en Jarret braisé, Pomme purée, Légumes de cuisson

### Le Canard

en Parmentier gourmand

## LES POISSONS

### La Dorade

royale cuite sur peau, barigoule de Légumes

### Le Bar vapeur

Céleri confit, jus d'arêtes

### Le Black Cod

miso saikyo, Riz Venere au Miel

### Le St Pierre

en filet meunière, Fenouil confit à l'Orange

### Le Cabillaud rôti

Cerfeuil tubéreux en fricassée



**LA MOURRA**  
HOTEL VILLAGE  
\*\*\*\*\*

## LES COCOTTES DU CHALET

**La Daube**

de Bœuf, à la provençale

**Le Pot au feu**

Traditionnel, son Os à Moëlle

**La Blanquette**

de Veau à l'ancienne

**La Potée Savoyarde**

De Porc fermier

**La Poêlée**

de Légumes aux Truffes

## LA SAVOIE

**La Raclette**

au Lait cru ou fumé, farandole de Charcuteries de pays

**La Boîte chaude**

MONT DOR, accompagné de Pommes Roseval, cuites à la peau,  
assiette de Viandes Séchées, d'une Salade de nos Alpilles

**La Tartiflette**

crémeuse relevé d'Oignons et Lardons, Reblochon fermier fondant,  
accompagnée d'une Salade

**La Fondue**

Moitié -Moitié, Vieux Gruyère et Vacherin,  
servie avec des Pommes de Terre en Robe des Champs,  
et Salade de jeunes Pousses



## **LES FROMAGES**

Le Plateau de Fromages de nos Montagnes

La Faisselle de la ferme de l'Adroit

## **LES DESSERTS**

La Mousse  
au Chocolat, accompagnée de son Biscuit de Savoie

Le Mont Blanc  
à partager, Meringue, Châtaignes

Le Sablé  
breton, compotée de Fruits de saison

La Brioche  
perdue, compotée de Myrtilles d'ici

Le Minestrone  
de Fruits frais de saison

La Tarte tatin  
caramélisée, glace Vanille bourbon

La Panacotta  
aux Amandes torréfiées, anglaise Pistache