

La Carte du Chef

Les Entrées

- ✓ **Tomate cœur de bœuf** 14 €
et sa mozzarella Buffala mariné
- Ravioles de champignons maison** 14 €
et son bouillon de volaille émulsionné
- ✓ **Samoussas au Reblochon** 13 €
et son méli-mélo de salade aux noix
- ✓ **Ravioles aux écrevisses maison** 17 €
et sa nage de crustacés

Les Plats

- ✓ **Buns Maison au saumon gravlax** 20 €
Au fromage frais et avocat
Mélimélo de salade aux pickles de légumes
- Hamburger Maison Savoyard** 19 €
Pain maison au fromage de notre région et à l'ail
Steak haché façon bouchère (180 g), sauce au reblochon Aop
Servi avec potatoes maison et salade
- Hamburger Athéna** 20 €
Pain maison, Steak haché façon bouchère (180 g)
Oignons rouges, tomate cœur de bœuf, mozzarella buffala
Servi avec potatoes maison et salade
- ✓ **Le risotto crémeux aux St Jacques** 22 €
Pétales de tomates confites et copeaux de parmesan

La Carte du Chef

Spécialités

Découvrez notre sélection de bocaux maison :

✓ <i>Bocal de lasagnes de légumes au pesto et parmesan</i>	18 €
<i>Bocal de bœuf Bourguignon et ses petits légumes</i>	21 €
<i>Bœuf de blanquette de veau et ses légumes</i>	21€
<i>Bocal de Diots à l'ancienne</i>	20€

✓ Les Desserts

<i>La tarte fine aux pommes, miel de Savoie (A commander en début de repas)</i>	8 €
<i>Le gratiné glacé au citron, coulis de fruits rouges</i>	7 €
<i>Sablé aux fruits rouges, granité à la verveine aux fruits exotiques, glace vanille</i>	8 €
<i>Le dessert du jour</i>	6 €

Athéna
— ★ ★ ★ —
hotel - restaurant