



LA MOURRA

PRIVATE MENU



Pendant votre séjour à La Mourra vous allez découvrir les nombreuses propositions faites par votre Chef de cuisine d'école française.

Pour chacun de vos dîners vous pouvez choisir pour l'ensemble des convives :

Une ou Deux entrées
(Entrées, Soupes ou Bouillons)

Un ou Deux plats
(Pâtes & Riz, Viandes, Poissons, Cocottes ou Spécialités Savoyardes)

Le Plateau de Fromages

Un ou Deux desserts
(Desserts)

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



Votre Chef sera également ravi de préparer un repas sur mesure à votre demande.

Pour cela un délai plus important peut être nécessaire. En fonction de vos souhaits un supplément pourra également être appliqué.



Pour les plus jeunes, nous sommes à votre écoute si vous souhaitez des plats plus adaptés.

LES SOUPES ET BOUILLONS

Le Bouillon détox
A la Volaille et Gingembre

La Soupe à l'oignon
Gratinée au Beaufort

Le Potimarron
En velouté, Lard et Noisettes

Le Minestrone
De Légumes à l'Italienne

La Patate Douce
En soupe au lait de Coco et Coriandre

LES ENTRÉES

Le Foie Gras
Poêlé texture de Betteraves

L'Œuf de Poule
En cocotte et Champignons au jus

Le Poireau
En vinaigrette à l'ancienne et copeaux de Cecina

La Crevette Obsiblué
Fraicheur de Quinoa au jus de Carottes

Le Cœur de Saumon fumé
Pommes gaufrettes et crème Wasabi

L'Aubergine
en Caviar et ses Légumes croquants

LES PATES ET RIZ

Le Risotto
Crémeux, Beaufort d'été

Les Penne
Tomates & Basilic

Les Linguine
Au Homard

Les Macaroni
En gratin aux Truffes

LES VIANDES

La Volaille Fermière
Simplement Rôtie

L'Agneau de lait
Épaule confite de 7heures

Le Bœuf
Filet poêlé

Le carré de Veau du Limousin
En côtes à partager

Le Canard
En Parmentier gourmand

LES POISSONS

Selon arrivage

La Dorade
Le Bar
Le Maigre
Le Saint-Pierre ...

A Rôtir entier, en Filet, Cuit Vapeur, ...

LES COCOTTES DU CHALET

La Daube
De Bœuf, à la provençale

Le Pot au feu
Traditionnel, son Os à Moelle

La Blanquette
De Veau à l'ancienne

La Potée Savoyarde
De Porc fermier

La Volaille Fermière
En fricassée de Morilles

LES GARNITURES

Pour accompagner vos Viandes, Poissons et Cocottes

Purée de Pomme de Terre
Poêlée de Légumes d'Hiver et d'Antan
Pommes de Terre grenailles rôties
Frites maison au four, façon Potatoes
Légumes Verts (poêlés ou cuits vapeur)
Riz, Pâtes et Céréales

LA SAVOIE

La Raclette
Au Lait cru ou fumé, farandole de Charcuteries de pays

La Boite chaude
MONT DOR, accompagné de Pommes Roseval, cuites à la peau,
assiette de Viandes Séchées, d'une Salade de nos Alpagnes

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

LES DESSERTS

La Mousse
Au Chocolat, accompagnée de son Biscuit de Savoie

La Crème brûlée
À la Vanille

Le Mont Blanc
À partager, Meringue, Châtaignes

Le Sablé
Breton, compotée de Fruits de saison

Le Minestrone
De Fruits frais de saison

La Tarte tatin
Caramélisée, glace Vanille bourbon

Le Millefeuille
Traditionnel, à partager

Le Paris Brest
Crème légère pralinée

La Forêt Noire
Griottes au Kirsch et Chantilly