



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

LE CARNOTZET

MENUS DE NOËL

BOUCHÉES APÉRITIVES

Saumon fumé, crevettes sauce cocktail, rocher foie gras coco

NOS RACLETES

RACLETTE GOURMANDE • 45€

Fromage à raclette affiné 2 mois (200 gr)

Charcuteries à la Coupe

Mesclun de Salade aux graines de courges et tournesols

Pickles de légumes de saison

RACLETTE À LA TOMME DE CHÈVRE ET MIEL PEÏ • 48€

Tomme de chèvre, ail et fines herbes (200 gr)

Charcuteries à la Coupe

Mesclun de Salade aux graines de courges et tournesols

Pickles de légumes de saison

RACLETTE AUX DEUX SAVEURS • 58€

Assortiment de Tomme de chèvre et Brie truffé (200 gr)

Mélange de charcuteries à la coupe et charcuteries à la truffe

Mesclun de Salade aux graines de courges et tournesols

Pickles de légumes de saison

RACLETTE AU BRIE TRUFFÉ • 66€

Brie à la truffe (200 gr)

Sélection de charcuteries et charcuteries à la truffe

Mesclun de Salade aux graines de courges et tournesols

Pickles de légumes de saison



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

NOS FONDUES

FONDUE SAVOYARDE • 58€

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr)

Salade de Pomme de Terre au Fromage de Tête du Pei

Légumes Croquants de Saison

FONDUE AU DIAMANT NOIR • 68€

Comté, Beaufort, Abondance et champagne (200 gr)

Truffe râpé dans le mélange de fromages

Salade de Pomme de Terre au Fromage de Tête du Pei

Légumes Croquants de Saison

FONDUE AU SAVEURS DE SOUS-BOIS • 75€

Comté, Beaufort, Abondance (200 gr)

Champignons rôtis au beurre noisette et truffe râpé

Salade de Pomme de Terre au Fromage de Tête du Pei

Légumes Croquants de Saison

SUGGESTION DU CHEF • 39€



THE VICTORIA
COLLECTION
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

NOS BÛCHES DE NOËL

(compris dans nos formules raclettes et fondues)

Bûche mousse « Bounty »

Bûche mousseline Vanille

Sélection de mignardise de Noël

NOTE

- *Premier service à 18h30 et deuxième service à 20h30*
- *Précommande à la confirmation du séjour*
- *Possibilité d'accompagnement Végétarien et Charcuteries de Volaille*
- *Possibilité d'adapter un menu selon les restrictions et les préférences alimentaires (à nous communiquer toute information en amont pour notre organisation)*



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

CARTE DES BOISSONS

VIN CHAUD

(compris dans la formule raclette ou fondue et servi à l'arrivée)

BULLES

(sans alcool, comprises dans la formule raclette ou fondue et servies pendant le repas)

SÉLECTION DE DEMI-BOUTEILLES

VINS • 30€

Chablis (blanc) 2018, DOMAINE PIERRE ANDRÉ

La bouche reflète le nez avec des notes fraîches d'agrumes, de craie et de thé vert

Bourgogne Pinot Noir "Vieilles Vignes" 2017, DOMAINE PIERRE ANDRÉ

De jolies notes épicées tel que la cannelle et le réglisse, un délice

E. Guigal, Saint Joseph Rouge 2014

L'attaque en bouche est franche et sur le fruit. Les tanins plutôt ronds et souples

CHAMPAGNE • 41€

Champagne Moët et Chandon

LAIT DE POULE

Recette de grand-mère

(compris dans la formule raclette ou fondue et servi avec le dessert)



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS



TSILAOSA

HÔTEL & SPA

★★★★

PETIT DÉJEUNER DE NOËL

•30 € par personne

Viennoiseries

(pains au chocolat / croissants)

Assortiment de pain

Pain d'épices

Assortiment de charcuteries à la coupe

(Lonzo corse, jambon speck, mortadelle à la truffe)

Saumon fumé et blinis

Foie gras

Assortiment de fromages

(brie truffé, comté, fromage de chèvre)

**Miel Peï, sirop d'érable, sélection de confitures Peï,
caramel au beurre salé et cannelle**

Fromage blanc et muesli

Duo de Cake de Mamie Ginette

Œufs truffés à la demande

(brouillés, coques, au plat)

Pastrami grillé

Duo de Jus de fruits du moment

Jus d'oranges pressé

Fruits frais découpés

Turron

Panettone

Christmas pudding

Gâteau Ti-son

Gaufres / Pancakes



**THE VICTORIA
COLLECTION**
EXPERIENCED BOUTIQUE HOTELS