



Restaurant
LEPIER

LA CARTE DU PIER

Les entrées DU PIER

Velouté de potimarron	12 €
Le magret en ballottine de montagne Du sud-ouest en ballottines au Sérac et myrtille sauvage, réduction de porto	20 €
L'escargot croquant de Bourgogne Cromesquis au thym et sarriette, texture de butternut et dés de foie gras, crème de persil	20 €
Le Saumon façon tartare et son encre Tartare de saumon et texture de poireaux, vinaigrette à l'encre de seiche	20€

Les suites DU PIER

L'omble chevalier et sa chair délicate Cuit sur la peau, sarrasin crémeux, moules de bouchot au chorizo, écume iodée à l'anis sauvage	32 €
Le veau en longe braisé et ses légumes d'enfance Longe braisé, mousseline de butternut a la badiane, rutabaga et navet confit, jus de veau	35 €
La Lotte « Coco et Curry» en médaillon Médaillon de lotte, mousseline de carottes vanillé, choux pak choi confit, écume coco/curry	32€
La suggestion du Chef	45 €
Le plat végétarien de l'Aigle	19 €

Les douceurs DU PIER

La sélection de fromages affinés de Savoie et buffet de pâtisseries et gourmandises de notre Chef Pâtissière	17 €
---	------

MENU DE L'AIGLE : ENTRÉE – PLAT – BUFFET DE FROMAGE ET DESSERT : 46€

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

LA CARTE DU PIER

MENU DEMI-PENSION

Les entrées DU PIER

Velouté de potimarron

Le magret en ballottine de montagne

Du sud-ouest en ballotines au Sérac et myrtille sauvage, réduction de porto

L'escargot croquant de Bourgogne

Cromesquis au thym et sarriette, texture de butternut et dés de foie gras, crème de persil

Le Saumon façon tartare et son encre

Tartare de saumon et texture de poireaux, vinaigrette à l'encre de seiche

Les suites DU PIER

L'omble chevalier et sa chair délicate

Cuit sur la peau, sarrasin crémeux, moules de bouchot au chorizo, écume iodée à l'anis sauvage

Le veau en longe braisé et ses légumes d'enfance

Longe braisé, mousseline de butternut à la badiane, rutabaga et navet confit, jus de veau

La Lotte « Coco et Curry» en médaillon

Médaillon de lotte, mousseline de carottes vanillé, choux pak choi confit, écume coco/curry

La suggestion du Chef

Supplément Demi-Pension 12 €

Le plat végétarien de l'Aigle

Les douceurs DU PIER

La sélection de fromages affinés de Savoie

et buffet de pâtisseries et gourmandises de notre Chef Pâtissière

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

LA CARTE DU PIER

Les entrées DU PIER

Soupe de légumes à l'ancienne	12 €
La raclette en émulsion Pressé de pomme de terre et lard fumé, émulsion de fromage à raclette, brisure de jambon de Savoie	20 €
Ceviche de bar aux agrumes Ceviche au piment d'Espelette, fraîcheur d'agrumes et cebettes, tuile de pain et crème légère à la citronnelle	20 €
Le foie gras de Noël Foie gras poêlé, réduction de vin chaud, brioche perdue et confit d'oignons	20 €

Les suites DU PIER

Le cabillaud « coloré » En épais filet, textures de choux multicolores, condiment noisette/truffe	32 €
Le paleron, « souvenir d'enfance » Dans l'esprit d'un bourguignon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pois gourmand	35 €
Le ris de veau tonka et ses légumes de montagne 35€ Croustillant de ris de veau aux girolles, crémeux de butternut à la fève de tonka, légumes de saison poêlés	35€
La suggestion du Chef	45 €
Le plat végétarien de l'Aigle	19 €

Les douceurs DU PIER

La sélection de fromages affinés de Savoie et buffet de pâtisseries et gourmandises de notre Chef Pâtissière	17 €
---	------

MENU DE L'AIGLE : ENTRÉE – PLAT – BUFFET DE FROMAGE ET DESSERT : 46€

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

LA CARTE DU PIER

MENU DEMI-PENSION

Les entrées DU PIER

Soupe de légumes à l'ancienne

La raclette en émulsion

Pressé de pomme de terre et lard fumé, émulsion de fromage à raclette, brisure de jambon de Savoie

Ceviche de bar aux agrumes

Ceviche au piment d'Espelette, fraîcheur d'agrumes et cebettes, tuile de pain et crème légère à la citronnelle

Le foie gras d'hiver

Foie gras poêlé, réduction de vin chaud, brioche perdue et confit d'oignons

Les suites DU PIER

Le cabillaud « coloré »

En épais filet, textures de choux multicolores, condiment noisette/truffe

Le paleron, « souvenir d'enfance »

Dans l'esprit d'un bourguignon, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, pois gourmand

Le ris de veau à la fève

Croustillant de ris de veau aux girolles, crémeux de butternut à la fève de tonka, légumes de saison poêlés

La suggestion du Chef

Supplément Demi-Pension 12 €

Le plat végétarien de l'Aigle

Les douceurs DU PIER

**La sélection de fromages affinés de Savoie
et buffet de pâtisseries et gourmandises de notre Chef Pâtissière**

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS

ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

PIER LA CARTE

Starters FROM PIER

Pumpkin soup	12 €
Roast duck Roast duck breast in a pot, local cheese and blueberry sauce	20 €
Crunchy snail of Bourgogne Snail of Bourgogne baked with thyme, savory herbs and served with butternut and foie gras and parsley sauce	20 €
Tartar of marinated salmon Marinated salmon with leak, vinaigrette and squid ink dressing	20€

Mains FROM PIER

The char Pan fried char filet, cream of buckwheat, mussels and chorizo	32 €
The veal Braised veal, puree of butternut squash, confit of turnip and rutabaga, gravy sauce	35 €
Monkfish Monkfish medallion, vanilla carrot mousseline, confit of pak choi cabbage, coconut foam / curry	32€
Chef recommandations	45 €
The Eagle vegetarian option	19 €

Desserts FROM PIER

A selection of mature cheeses from Savoie and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef	17 €
---	------

EAGLE MENU : STARTER – MAIN – CHEESE AND DESSERT MENU : 46€

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

PIER MENU
HALF-BOARD MENU

Starters FROM PIER

Pumpkin soup

Roast duck

Roast duck breast in a pot, local cheese and blueberry sauce

Crunchy snail of Bourgogne

Snail of bourgogne baked with thyme, savory herbs and served with butternut and cubs of livepate and parsley sauce

Tartar of marinated salmon

Marinated salmon with leak and a vinaigrette and squid ink dressing

Mains FROM PIER

L'omble chevalier et sa chair délicate

Cuit sur la peau, sarrasin crémeux, moules de bouchot au chorizo, écume iodée à l'anis sauvage

Le veau en longe braisé et ses légumes d'enfance

Longe braisé, mousseline de butternut a la badiane, rutabaga et navet confit, jus de veau

Monkfish

Monkfish medallion, vanilla carrot mousseline, confit of pak choi cabbage, coconut foam / curry

La suggestion du Chef

Extra Half-Board 12 €

The Eagle vegetarian option

Desserts FROM PIER

A selection of mature cheeses from Savoie
and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

PIER MENU

Les entrées DU PIER

Old style vegetable soup	12 €
New style "Raclette" Mashed potatoes, smoked ham, cheese Raclette emulsion and crispy savoy ham	20 €
Sea bass ceviche with citrus fruits "Ceviche", chilled Sea Bass filet cooked with fresh lime and citrus fruits, Espelette pepper, light cream with lemongrass and served with slices of toasted bread	20 €
The winter foie gras Pan-fried Foie gras poêlé, reduced mulled wine, french toast brioche and onion confit	20 €

Les suites DU PIER

Cod fish Cod steak served with cabbages topped with a drizzle of hazelnut/truffle condiment	32 €
Beef chuck Traditional beef bourguignon, mashed potatoes with olive oil and snow peas	35 €
The tonka calf sweetbread Crunchy of calf sweetbread with Girolles mushroom, creamy tonka bean butternut, pan-fried seasonal vegetables	35€
Chef recommandations	45 €
The Eagle vegetarian option	19 €

Desserts FROM PIER

A selection of mature cheeses from Savoie 17 €
and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef

EAGLE MENU : STARTER – MAIN – CHEESE AND DESSERT MENU : 46€

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30
DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE



Restaurant
LEPIER

PIER MENU
HALF-BOARD MENU

Les entrées DU PIER

Old style vegetable soup

New style "Raclette"

Mashed potatoes, smoked ham, cheese Raclette emulsion and crispy savoy ham

Sea bass ceviche with citrus fruits

"Ceviche", chilled Sea Bass filet cooked with fresh lime and citrus fruits, Espelette pepper, light cream with lemongrass and served with slices of toasted bread

The winter foie gras

Pan-fried Foie gras poêlé, reduced mulled wine, french toast brioche and onion confit

Les suites DU PIER

Cod fish

Cod steak served with cabbages topped with a drizzle of hazelnut/truffle condiment

Beef chuck

Traditional beef bourguignon, mashed potatoes with olive oil and snow peas

The tonka calf sweetbread

Crunchy of calf sweetbread with Girolles mushroom, creamy tonka bean butternut, pan-fried seasonal vegetables

Chef recommandations

The Eagle vegetarian option

Desserts FROM PIER

A selection of mature cheeses from Savoie
and a buffet of pastries and delicacies from our Pastry Chef

HORAIRES DU RESTAURANT

PETIT DEJEUNER 7H00 – 10H30

DÎNER : 19H00 - 21H30

PENSEZ À RÉSERVER VOTRE TABLE !
PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS
ORIGINE VIANDE : UNION EUROPÉENNE

