



Restaurant
LEPIER

LA CARTE DU PIER DU LUNDI

Les entrées DU PIER

Velouté de potimarron	12 €
Le magret en ballottine de montagne Du sud-ouest en ballottes 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 à la badiane, rutabaga et navet confit, jus de veau	35 €
La Lotte « Coco et Curry» en médaillon Médaillon de lotte, mousseline de carottes vanillé, chou 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€

HORAIRE 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 DU MARDI

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 d'hiver 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 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 DU MERCREDI

Les entrées DU PIER

Soupe à l'oignon de grand-mère	12 €
Raviole de cèpes truffée et parmesan En raviole, bouillon truffé, tartare de légumes, parmesan et roquettes	20 €
Le maquereau à « la provençale » En filet cuit à la flamme, marmelade d'orange amère à la lavande, tapenade d'olive noire et vierge de légumes	20 €
La Saint Jacques mariée au lard et son comté Saint jacques rôties au lard de colonnata, espuma de pomme de terre au comté et trompette de la mort	20€

Les suites DU PIER

Le poulpe à la rencontre du miel de Savoie Tentacules braisés, piperade de poivrons au miel de Savoie, condiment à l'ail noir	32 €
La volaille de notre fermière Suprême cuit moelleux, beignet de polenta et Beaufort, déclinaison de maïs au paprika	35 €
Le canard du Sud-Ouest Aiguillette de canard, compotée de choux rouge, ail confit et sommités de choux fleur grillée	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 DU JEUDI

Les entrées DU PIER

Soupe à l'oignon de grand-mère	12 €
Raviole de cèpes truffée et parmesan En raviole, bouillon truffé, tartare de légumes, parmesan et roquettes	20 €
Le maquereau à « la provençale » En filet cuit à la flamme, marmelade d'orange amère à la lavande, tapenade d'olive noire et vierge de légumes	20 €
La Saint Jacques mariée au lard et son comté Saint jacques rôties au lard de colonnata, espuma de pomme de terre au comté et trompette de la mort	20€

Les suites DU PIER

Le poulpe à la rencontre du miel de Savoie Tentacules braisés, piperade de poivrons au miel de Savoie, condiment à l'ail noir	32 €
La volaille de notre fermière Suprême cuit moelleux, beignet de polenta et Beaufort, déclinaison de maïs au paprika	35 €
Le canard du Sud-Ouest Aiguillette de canard, compotée de choux rouge, ail confit et sommités de choux fleur grillée	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 DU VENDREDI

Les entrées DU PIER

Crème Dubarry	12 €
Notre Foie Gras maison façon « Sud » de notre Chef Mi-cuit mariné au porto, pain d'épice maison et chutney de poires Williams	20 €
Le Piquillos façon « Savoyard » Pimientos del Piquillos farcis de chèvre frais de Savoie et chorizo doux, émulsion légère au piment d'Espelette	20 €
Cassolette de la maman Cassolette de la mer, crème de champagne et artichauts en barigoule	20€

Les suites DU PIER

« L'aigle survole le saumon Label Rouge » Pavé cuit à l'unilatéral, tagliatelles aux trois légumes de saison et beurre blanc à la Roussette de Savoie	32€
L'agneau de Provence truffé La Souris confite au four, écrasé de pomme de terre truffé et son jus réduit	35€
Le Saint-Pierre fumé Saint Pierre rôti, purée de patate douce, shiitake poêlé, haddock et mousse de noix	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 DU SAMEDI

Les entrées DU PIER

Crème de carotte et son huile de noix	12 €
Fines tranches de boeuf séché Filet de boeuf séché et son crémeux de panais à la réglisse, condiment d'olive et ail noir, crumble noisette	20 €
La fine de Provence Tarte fine de légumes grillés, précoce d'avocat relevé au piment d'Espelette, crumble aux herbes de Provence	20 €
La langoustine en risotto Langoustines mi cuites, risotto d'épeautre et écume de bisque	20€

Les suites DU PIER

La noix de saint jacques en amour de betteraves Snackés mi cuite, déclinaisons de betteraves en trois façons et sa crème de crustacés	32 €
Le canard dans son magret, souvenir de l'Ain Magret rôti, crêpes vonnassiennes et ses fruits de saison, sauce gastrique au miel de Savoie	35 €
Le pluma crémeux Pluma ibérique, crémeux de petit pois à la menthe, riz safrané au chorizo et émulsion aux poivrons	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 DU DIMANCHE

Les entrées DU PIER

Crème de fondue de poireaux	12 €
Tataki de thon marinade asiatique Tataki de longe de thon mariné, variations de carottes et mayonnaise épicée, crumble d'agrumes	20 €
Oeuf parfait, 64 by Fahrenheit Oeuf parfait de plein air, crémeux de châtaignes et poêlée de crosnes, émulsion de jambon de Savoie	20 €
Le gratinés de crozets Les Crozets gratinés au beaufort de la maison Ruiller, crème de champignons truffé et émulsion de diots de Savoie fumé	20€

Les suites DU PIER

La truite filante de Savoie Truite mi cuite, duo de fenouil croquant et confit en basse température, crumble anisé	35€
Le bœuf et sa philosophie de la Ferme de l'Adroit Filet de bœuf et son pressé de pomme de terre au bleu de Val d'Isère, tomates farcis à l'ail des ours	35€
L'agneau, son épaule chargée de méditerranée Épaule d'agneau farcis, polenta crémeuse et olive de Kalamata, jus réduit	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