



le clos bernard

CHALET RESTAURANT - ROUTE DE L'ALTIPOINT - MERIBEL

Nos Planches à Partager Our Sharing Platters

Cocotte Savoyarde

24,00 €

Cassolette de pommes de terre grenaille cuites sur un lit de sel,
crème réduite aux girolles, Moelleux du Revard pour les gourmands

*Cassolette of new potatoes cooked on a bed of salt,
reduced cream with chanterelle mushrooms, Moelleux du Revard coulant for gourmets*

La Planche Montagne

26,00 €

Boeuf Gravlax aux 3 poivres, saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie,
filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie

*Gravlax beef with 3 peppers, Savoie sausage, Savoie raw ham, filet mignon smoked and dried
by us, trilogy of Savoie cheeses*

La Planche du Maraîcher

24,00 €

Houmous d'artichaut, tartinable betterave et aneth, crémeux de chèvre tomates séchées et
pignons de pin, rilette de carottes aux noisettes et ses toasts aux graines

*Artichoke hummus, beetroot and dill spread, creamy goat cheese with dried tomatoes and pine nuts,
carrot rilette with hazelnuts and seed toast*

La Planche Géante

67,00 €

Assortiment de nos planches Montagne et Maraîcher et sa Coquette Savoyarde

Assortment of our boards "Montagne" & "Maraîcher" and its Coquette Savoyarde

Le Banc d'Écailles *Sea Food*

La Planche de la Mer

49,00 €

Six huîtres Marennes d'Oléron, six crevettes, tartare d'algues maison, truite en deux préparations,
bulots, mayonnaise aux oeufs BIO, beurre d'agrumes et ses toasts aux graines

*Six Marennes d'Oléron oysters, six shrimps, homemade seaweed tartare, trout in two preparations, whelks,
organic egg mayonnaise, citrus butter and seed toast*

Huîtres Marennes d'Oléron

Servies avec sa vinaigrette à l'échalote, toasts aux graines et son beurre d'agrumes.

Served with shallot vinaigrette, seed toast and citrus butter.

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 - par 6

16,00 €

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron n°3 - par 12

31,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Entrées

Our Starters

Velouté de Potimaron à la truffe 22,00 €

Coeur coulant forestier, gressins Savoyard lardés et ses copeaux de truffe

Flowing forest heart, Savoyard bacon breadsticks and truffle shavings

Escargots au feu de bois

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guerande avec sa persillade accompagnés de son pain grillé

Cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guerande salt with parsley and toasted bread

Par 6 **14,00 €** Par 12 **24,00 €**

Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle 22,00 €

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée

Famous creamed morel tart with Beaufort slices on puff pastry

Ravioles de homard 22,00 €

Ravioles de homard, minestrone de légumes, bisque émulsionnée au parfum de thailande

Lobster ravioli, vegetable minestrone, emulsified bisque with Thai flavor

Menu Petit Montagnard

Enfant - 12 ans / Children - 12 years

19,50 €

Poulet pané maison et frites ou pâtes à la sauce tomate
Homemade breaded chicken and fries or pasta with tomato sauce

Mini croustillant aux 3 chocolats ou Mini bugnes
Mini crispy with 3 chocolates or Mini bugnes

Nos Grillades au Feu de Bois Our Wood fire Grilled Specialities

Accompagnement : Galette de pommes de terre façon darphin et poêlée de légumes d'hiver
Side dish : Darphin-style potato pancake with pan-fried winter vegetables

<i>Faux-filet sélection persillé – 250gr</i> Rib eye selection parsley - 250gr	34,00 €
<i>Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr</i> « Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr	38,00 €
<i>Côte de Bœuf «race selon sélection» (1kg mini – 2 pers.) mini 20 minutes</i> Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) min 20 minutes	130,00 €
<i>Selle d'agneau en canon façon magret – environ 300gr</i> Saddle of lamb, duck breast style - about 300 gr	42,00 €
<i>Côte de veau sélection (environ 500gr)</i> Veal chop selection (about 500gr)	55,00 €
<i>Entrecôte sélection du Chef (environ 320gr)</i> Entrecôte selection of the Chef (about 300gr)	44,00 €

Nos Viandes d'Exception Our Exceptional Meats

<i>Côte de boeuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i> Élu meilleur steak du monde - mûré minimum 21 jours - 2 pers. Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg - 2pers)	189,00 €
<i>Pluma Iberique à partager (600gr – 2 pers.)</i> Iberian Pluma to share (600gr - 2 pers.)	72,00 €
<i>T-Bone Hannan Meats mûré au sel d'Himalaya – 500gr</i> T-Bone Hannan Meats cured with Himalayan salt - 500gr	89,00 €
<i>Picanha Black Angus Usa (environ 350gr)</i> Picanha Black Angus Usa (about 350gr)	62,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Poissons Our Fishes

Accompagnement : Triangle de polenta aux agrumes et légumes d'hiver

Side dish: Triangle of polenta with citrus fruits and winter vegetables

Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive

Whole brown trout à la plancha raised in white water

36,00 €

Gambas Black Tiger grillées

Grilled Black Tiger prawn

40,00 €

Assiette de garniture Side dish

Changement

Frites/Salade d'hiver

Fries/Winter salad

4,00 €

Suppléments

Cassolette de légumes anciens

Cassolette of heirloom vegetables

12,00 €

Choux fleur à partager

Cauliflower to share

24,00 €

Salade d'hiver

Winter salad

6,00 €

Triangle de polenta aux agrumes

Citrus polenta triangle

Galette de pommes de terre façon darphin

Darphin-style potato pancake

10,00 €

Assiette de frites maison

Plate of homemade French fries

10,00 €

Galette de pommes de terre façon darphin à la truffe

Darphin-style potato pancake with truffle

16,00 €

Nos sauces Our sauces

Sauce aux poivres

Pepper sauce

4,50 €

Porto et Foie Gras

Porto et Foie Gras

6,50 €

Béarnaise

Bearnaise

4,50 €

Morilles/Grisard

Morels/Grisard

6,50 €

Sauce bleu de Bonneval

Bonneval blue sauce

4,50 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Pâtes Our Pasta

<i>Tagliatelles fraîches à la Truffe Tuber Melanosporum</i>	42,00 €
Servies avec sa sauce crémée et ses lamelles de truffe <i>Fresh tagliatelle with truffle, served with its creamy sauce and truffle slices</i>	
<i>Tagliatelles fraîches et son demi homard</i>	49,00 €
Poêlées dans sa bisque crémée et zestes d'agrumes et sa salade d'herbes fraîches <i>Pan-fried in its creamy bisque and citrus zest and its fresh herb salad</i>	

Nos Spécialités Savoyardes Savoyard Specialities

Prix par personne. Min pour 2pers. / Price per person. Min for 2pers.

<i>Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade d'hiver</i>	34,00 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - <i>Fondue Savoyarde with five cheeses, served with a winter salad</i>	
<i>Fondue Savoyarde aux 5 fromages à la truffe et sa salade d'hiver</i>	44,00 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - <i>Fondue Savoyarde with truffle served with a winter salad</i>	
<i>Fondue Savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver</i>	39,00 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - <i>Fondue Savoyarde with girolles served with winter salad</i>	
<i>Raclette crémeuse affinée de Savoie</i>	38,00 €
Pommes de Terre, charcuterie, salade d'hiver- <i>Steamed potatoees, cold cuts, winter salad</i>	
Supplément charcuterie pour deux personnes - <i>Extra cold cuts for two people</i>	9,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Nos Fromages & Desserts

Cheeses & Desserts

Plateau de fromages de nos montagnes – Cheese platter from our mountains

Trois parts
Three parts

8,50 €

Cinq parts
Five parts

13,50 €

Les spécialités du Chef Pâtissier

Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel 15,00 €
Biscuit savoyard, mousse au miel, caramiel
Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel

Le Café du Gourmet 18,00 €
Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos
Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert

Le Thé du Gourmet 18,00 €
Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos
Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert

Tarte Myrtille 14,00 €
Biscuit sablé, crème d'amande, compotée de myrtille
Shortbread biscuit, almond cream, blueberry compote

Pomme au feu de bois 14,00 €
Pomme rôtie aux noisettes, pain d'épices aux dattes, sauce caramel Génépi
Roasted apple with hazelnuts, gingerbread with dates, Genepi caramel sauce

Croustillant aux 3 chocolats 15,00 €
Pailleté feuillantine, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc
Pailleté feuillantine, dark chocolate mousse, white chocolate mousse

Tarte Meringué Citron 15,00 €
Fond de pâte sucrée, crémeux citron, meringue
Sweet pastry base, creamy lemon, meringue

Desserts d'antan *Forgotten desserts*

Tarte aux noix caramel à la fleur de sel 15,00 €
Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel
Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramiel

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel 15,00 €
Mamie Gisèle bugnes and her caramel

Paris-Brest 15,00 €
Pâte à choux aux noisettes, mousse pralinée
Hazelnut choux pastry, praline mousse

Planche de Desserts 50,00 €
Trois mini tarte myrtille, trois mini desserts du Clos, trois mini tartelettes noix, trois mini tartelettes citron meringués, cinq bugnes

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

