La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule confort

Uniquement en formule à la semaine et en livraison

Suggestion de notre partenaire la cave Marcon pour les accords Mets et Vins

Samedi soir

Tartiflette royale au reblochon
accompagnée de charcuterie et de salade verte

◆◆◆◆◆

Tarte aux Myrtilles

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

Dimanche soir

Wok de bœuf et légumes

◆◆◆◆◆

Fromage blanc à la myrtille

« Bout D'Z*n » *AOC Côtes de Rhône Domaine Mas de Libian 2021 :* ***16€***
« Cuvée Jourde » *IGP Pays d'Hérault Domaine La Chapelle St Mathieu 2020 :* ***17€***

Lundi soir

Suprême de volaille, sauce aux cèpes,
pommes grenailles

◆◆◆◆◆

Tarte Tatin

Côtes du Rhône Blanc *Domaine Chaume Arnaud 2022 :* ***14.50€***
« La Chapelle » *AOC Côte Roannaise Domaine Des Pothiers :* ***22€***

◆◆◆◆◆

Mardi soir

Demi jarret de porc et choux mariné

Crème brulée

« L'autre Rive » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***

◆◆◆◆◆

Mercredi soir

Lasagnes, salade verte

Tiramisu

« Mistral » *AOC Côtes du Rhône Domaine Coulange 2022 :* ***10.50€***

La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule confort

Jeudi soir

Raclette, charcuterie, pommes de terre, salade verte

◆◆◆◆◆

Salade de fruits

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

Vendredi soir

Poisson du marché et risotto aux légumes

◆◆◆◆◆

Tarte au citron meringuée

« Mon Grand Père était Limonadier » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***23€***

Petit déjeuner en formule demi-pension

Pain frais, croissant, pain au chocolat, beurre, assortiment de confitures, corbeille de fruits, yaourt, jus de fruit, thé, café, lait.

Tous nos petits déjeuners sont livrés la veille au soir

La proximité et l'excellence

NOS TARIFS

35€ / dîner / personne

47€ en Demi-pension / jour / personne

Tarif enfant 18€ / dîner / enfant (-12ans) (petites portions du menu)

Tarif enfant 28€ en Demi-pension / jour / enfant (-12ans)

La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule élégance

Uniquement en formule à la semaine, avec une prestation de Chef à domicile* ou en livraison

Suggestion de notre partenaire la cave Marcon pour les accords Mets et Vins

Samedi soir

Tartiflette royale au reblochon accompagnée de charcuterie et de salade verte

◆◆◆◆◆

Tarte aux myrtilles

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

Dimanche soir

Demi jarret de porc et choux mariné

◆◆◆◆◆

Tarte citron meringuée

« L'autre Rive » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***

Lundi soir

Fondue savoyarde, pommes de terre et salade verte

◆◆◆◆◆

Tiramisu

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

Mardi soir

Suprême de volaille, crème de cèpes, gratin de Crozets, salade verte

◆◆◆◆◆

Crème brulée

Côtes du Rhône Blanc *Domaine Chaume Arnaud 2022 :* ***14.50€***
« La Chapelle » *AOC Côte Roannaise Domaine Des Pothiers :* ***22€***

Mercredi soir

Raclette, charcuterie, pommes de terre, salade verte

◆◆◆◆◆

Salade de fruits

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule élégance

JEUDI SOIR

Velouté aux Morilles

◆◆◆◆◆

Poisson selon arrivage, risotto aux légumes

◆◆◆◆◆

Fromage blanc aux myrtilles

« Mon Grand Père était Limonadier » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***23€***

VENDREDI SOIR

Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette

◆◆◆◆◆

Pavé de Veau rôti sauce morilles
pommes de terre grenailles et légumes

◆◆◆◆◆

Tarte tatin

AOC Hautes Côtes de Beaune *blanc Domaine Roland et Antoine Royet 2021 :* ***25€***
AOC Bourgogne Pinot Noir *Domaine des Moirots 2022 :* ***23€***

PETIT DÉJEUNER EN FORMULE DEMI-PENSION

Pain frais, croissant, pain au chocolat, beurre, assortiment de confitures, corbeille de fruits, yaourt, jus de fruit, thé, café, lait

Tous nos petits déjeuners sont livrés la veille au soir

NOS TARIFS

45€ / dîner / personne

57€ en Demi-pension / jour / personne

Tarif enfant 18€ / dîner / enfant (-12ans) (petites portions du menu)

Tarif enfant 28€ en Demi-pension / jour / enfant (-12ans)

Supplément pour prestation de Chef à domicile* : **840€ par semaine** /1680€ par semaine si plus de 10 adultes)

***Prestation de 3 à 4 heures qui consiste à terminer les cuissons, dresser les assiettes et effectuer le service à table.**

La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule prestige

Uniquement en formule à la semaine, avec une prestation de Chef à domicile*

Suggestion de notre partenaire la cave Marcon pour les accords Mets et Vins

Samedi soir

Tartiflette royale au reblochon accompagnée de charcuterie et de salade verte

◆◆◆◆◆

Tarte aux myrtilles

Chignin « Les Cristallins » *Domaine André et Michel Quenard 2022 :* ***14€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***
« Instant T » *AOC St Pourçain Domaine Terres D'Ocre 2022 :* ***16€***

Dimanche soir

Ravioles de Langoustines et coulis de crustacés

◆◆◆◆◆

Magret de canard, légumes et crozets

◆◆◆◆◆

Tarte citron meringuée

AOC Crozes Hermitage Blanc *"On The Rhône Again" 2021 Domaine Julien Pilon :* ***26€***
AOP Pic St Loup *« la Bergerie des Cistes Sous Le Pic » 2020 :* ***21€***

Lundi soir

Fondue savoyarde aux Cèpes ou Morilles, charcuterie, pommes de terre, et salade verte

◆◆◆◆◆

Tiramisu

AOP Corbières blanc *« Cuvée Prestige » Château Ollieux Romanis 2021 :* ***30€***

Mardi soir

Saint jacques rôties purée de potiron vanillée

◆◆◆◆◆

Côte de bœuf sur pierre chaude, purée à la truffe et légumes croquants

◆◆◆◆◆

Crème Brulée

AOC Condrieu *« Lone » 2021 Domaine Julien Pilon :* ***50€***
AOC Chateauneuf du Pape *2019 Domaine de Font de Courtedune :* ***43€***

Mercredi soir

Raclette Royale, charcuterie (Rosette, coppa, jambon cru, viande de Grison, pancetta et jambon blanc)
pommes de terre, salade verte

◆◆◆◆◆

Salade de fruits

AOP Corbières blanc *« Cuvée Prestige » Château Ollieux Romanis 2021 :* ***30€***
« Le Bruit des Vagues » *IGP Collines Rhodaniennes Domaine Julien Pilon 2022 :* ***16€***

La Pomme de Pin
Restaurant

MARCON
L'AUTRE CÔTÉ DU VIN

PRESTIGE GESTION
LOCATIONS ALPE D'HUEZ

Formule prestige

Jeudi soir

Foie gras mi-cuit maison et brioche maison

◆◆◆◆◆

Poisson du marché, coulis de crustacés et son risotto truffé

◆◆◆◆◆

Tarte Tatin

AOC Jurançon moelleux *Domaine Uroulat 2018 :* ***27€***
AOC Châteauneuf du Pape Blanc *2021 « Clos la Roquète » Domaine du Vieux Télégraphe :* ***46€***

Vendredi soir

Assiette de saumon fumé, crème de ciboulette

◆◆◆◆◆

Pavé de Veau rôti sauce morilles
pommes de terre grenailles et légumes

◆◆◆◆◆

Moelleux chocolat, boule de glace au caramel beurre salé

AOC Chablis 2022 *« Domaine La Manufacture » :* ***29€***
AOC Châteauneuf du Pape Blanc *2021 « Clos la Roquète » Domaine du Vieux Télégraphe :* ***46€***
AOC Bourgogne Pinot Noir *Domaine des Moirots 2022 :* ***23€***

Petit déjeuner en formule demi-pension

Pain frais, croissant, pain au chocolat, beurre, assortiment de confitures, corbeille de fruits, yaourt, jus de fruit, thé, café, lait.

Tous nos petits déjeuners sont livrés la veille au soir

NOS TARIFS

55€ / dîner / personne

67€ en Demi-pension / jour / personne

Tarif enfant 18€ / dîner / enfant (-12ans) (petites portions du menu)

Tarif enfant 28€ en Demi-pension / jour / enfant (-12ans)

Supplément pour prestation de Chef à domicile* : **840€ par semaine** /1680€ par semaine si plus de 10 adultes)

***Prestation de 3 à 4 heures qui consiste à terminer les cuissons, dresser les assiettes et effectuer le service à table.**