



Construit aux alentours de 1900 et connu sous les différents noms Hôtel Miguet, Hôtel des Bains, Hôtel du Curtillard, Hôtel Moulin ou encore Résidence Les Alisiers, cet établissement est resté fermé pendant près de 20 ans et a finalement su renaître en 2023 sous l'effigie du « Madame » après une rénovation de 2 ans.

Bienvenue

Noël et Alexandre Anselmino ont eu à cœur de redonner vie à cet établissement riche en histoire et pilier de la Vallée du Haut-Bréda & du Pays d'Allevard.

C'est aussi pour eux un retour aux sources du berceau familial.

Mais pourquoi *Le Madame* ? *Le Madame* fait écho à la magnifique Combe Madame, randonnée connue et appréciée de tous qui se trouve à quelques mètres de là.

Pour les passionnés d'histoire, le nom de la combe avait été donné par les habitants de la Vallée en 1814 lorsque Letizia Bonaparte, mère de Napoléon 1er, également appelée "Madame Mère", avait parcouru la combe juchée sur une chaise et portée par les locaux afin de rejoindre l'Italie.

Mais *Le Madame* c'est aussi et surtout un clin d'œil rendu à la femme forte, ambitieuse et courageuse qui ne demeure pas moins épicurienne.

La femme qui nous inspire est celle qui apprécie les plaisirs de la vie à table comme en extérieur et qui ne craint pas de vivre des expériences fortes comme le ski alpin, la randonnée, le trail ou toutes activités que la sauvage vallée propose hiver comme été.

Derrière chaque grand homme se cache une femme et c'est cette combinaison magique qui a permis à l'Hôtel et au Restaurant de s'ancrer à nouveau au cœur du Massif de Belledonne.

Toute l'équipe fera donc en sorte de rendre ce lieu chaleureux et vecteur des valeurs qui sont chères à celles et ceux qui se sont investis dans ce projet d'envergure et passionnant.

Nous sommes ravis de vous accueillir & nous vous souhaitons un très bon moment parmi nous.

Toute l'équipe du *Madame*





Listing allergènes

Arachides	1
Celeri	2
Crustacés	3
Céréales contenant du gluten	4
Fruits à coque	5
Lait	6
Lupin	7
Oeufs	8
Poissons	9
Mollusques	10
Moutarde	11
Sésame	12
Soja	13
Sulfites	14



La carte de saison

Nous vous proposons une offre menu

40 -

Composée d'une entrée, d'un plat (hors fondue et raclette)
et d'un dessert au choix

Les planches à partager

La Planche Charcuteries ou Fromages ou Mixte **4-6**

22 -

Les entrées

Soupe à l'oignon, straciatella fumée, Beaufort **4-6**

11 -

Langoustine, courge et émulsion de bisque de langoustine **3-6-14**

12 -

Foie gras snacké, sauce vin Apremont et fricassée de morilles **4-6-14**

12 -

Foie gras mi cuit, toast et chutney d'oignons **4**

17 -

supp. +5 € au menu

Les plats

Filet mignon de veau fumé au thym, panais, jus de veau au Porto **6-14**

26 -

supp. +4 € au menu

Truite à l'unilatérale, carottes et sauce épicée **6-9-14**

23 -

supp. +2 € au menu

Choux farcis aux légumes de saison et champignons, **6**
siphon shiitake au balsamique

21-

Fondue Savoyarde **4-6-14**

28 -

fromage de réserve, Abondance AOP, Cousin, ail & vin blanc
Min : 2 personnes. Servie avec charcuterie & salade

Raclette AOP Savoie, servie sur demi-meule **6**

28 -

Min : 2 personnes. Servie avec charcuterie & salade

Le coin enfant

Jusqu'à 10 ans

Diot de Savoie, pommes de terre grenailles ou mini-raclette
enfant + glace au choix **6-14**

14 -

Tous nos plats et entrées peuvent être réalisés en format enfant*

*Prix enfant : divisé par 2 par rapport au prix initial (hors plat choux farcis)

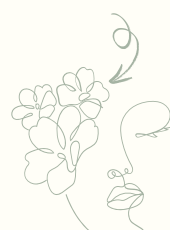
Les fromages à l'assiette

Assortiment (en fonction de la production) : Beaufort, Bleu de
Sassenage et Tomme de Belledonne **7**

7 -

Faisselle & confiture **6**

5 -





La carte de saison

Les desserts

Pavlova, poire, riz au lait **6-8** 10 -

Pizza au chocolat, siphon chocolat et crèmeux dulce ♥ **4-6-8** 10 -

Dessert autour de la crêpe **4-5-6-8** 10 -

Boule de glace 'La Ferme des 2 Massifs' ♥ **5-6-8** 3 -
Vanille, café, chocolat, fleur de lait, chartreuse, noix, framboise, crêpe

Boule sorbet 'Bouche Baie' ♥ **5** 3 -
Citron, verveine, fraise

Suppléments : Chantilly +0,5 | Génépi +3 | Chartreuse +3

Les élixirs de montagne

Nous avons choisi de travailler avec une distillerie artisanale de montagne, la Maison M, située à Valmorel (73). Et bien sûr, nous continuons de proposer les grands classiques de la Chartreuse.

Le Génépi 40 (4cl) 7 - La Sapinette (4cl) 7 -

Le Génépi Fragrance 42 (4cl) 8 - La Chartreuse Verte (4cl) 8 -

Le Génépi Noir (4cl) 15 - La Chartreuse Jaune (4cl) 8 -

La dégustation trilogie Génépi 40 (2cl), fragrance 42 (2cl) & Noir (2cl) ♥ 15 -

Alcools

Gin Bombay 4 cl 6.5 -

Gin Mont Blanc Intense 7 -

Rhum St James Blanc 4.5 -

Rhum St James Ambre 5 -

Rhum Diplomatico 8 -

Vodka Eristoff 6.5 -

Vodka Grey Goose 8 -

Supplément Soft 1 -

Whiskey

Chivas 4 cl 7 -
12 ans d'âge

Jack Daniel n°7 6 -

Ballantines 6 -

Digestifs

Limoncello 6 cl 4 -

Poire Williams 5 -

Cognac 8 -