

LES ENTREES

Assiette des Alpes <i>Nouveauté</i> (Jambon du Pays, Viande des Grisons, Coppa & Terrine) Alpine Platter with Local Smoked Ham, Coppa & Terrine	14 €
Chèvre Chaud de la Bergerie d'Orthaz sur son Lit de Salade Warm Goat's Cheese Salad, with Goat's Cheese from "Orthaz Farm"	12 €
Bavarois d'Avocat au Saumon Fumé <i>Spécialité Maison</i> Vinaigrette Crémée au Curry Avocado and Smoked Salmon Bavarois with a Creamy Curry Vinaigrette	12 €
Foie Gras Frais Maison Mariné au Banyuls et sa Comptée d'Oignons Fresh Duck Foie Gras Marinated in Banyuls Wine with an Onion Compote	16 €
Salade du Soleil (Assortiment de Crudités) Summer Salad (Assorted Crudités)	12 €
Salade Verte à l'Huile de Noix Green Salad with Walnut Oil	5 €
Velouté de Légumes Soup of the Day	6 €

LES POISSONS ET ENTREES CHAUDES

Cassolette d'Escargots de Bourgogne Persillés au Beurre d'Ail : Snails with Garlic Butter (6 or 12)	8 €/15 € les 6 / les 12
Noix de St Jacques Flambées à la Provençale Scallops Flambéed à la Provençale	18 €
Pavé de Saumon Meunière aux Graines de Sésame <i>Nouveauté</i> Salmon Fillet in a Sesame Seed Crust with a Meunière Sauce	12 €
Filet d'Omble Chevalier au Beurre Blanc <i>Spécialité Maison</i> Char Fish Fillet with a White Butter Sauce	18 €
Médallions de Ris de Veau à la Crème d'Amandes Calves Sweetbread Medallions with an Almond Sauce	18 €
Ravioles du Dauphiné gratinées au Comté Dauphiné Ravioli with Comté Cheese	10 €
Tagliatelles aux Légumes et au Parmesan Vegetable Tagliatelle with Parmesan	12 €
Omelette au Beaufort d'Eté et sa Salade Verte Summer Beaufort Cheese Omelette with Green Salad	12 €

*Les plats principaux sont accompagnés de la garniture du jour (consulter le menu du jour)
Possibilité de changement avec des pommes frites ou une salade verte.*



LES VIANDES

Faux-Filet Grillé aux Poivres Verts et Baies Roses Grilled Sirloin Steak with a Green & Red Peppercorn Sauce	22 €
Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles Prime Beef Tournedos in a Morel Mushroom Sauce	30 €
Côte de Bœuf Grillée, Sauce Tartare (minimum 2 pers) Grilled Rib-eye Steak with a Tartar Sauce	48 € prix pour 2 pers
Escalope de Veau, Façon Savoyarde (Escalope de Veau poêlée avec Jambon Fumé et Tranche de Beaufort Fondu) Savoyard Style Veal Escalope with Smoked Ham & Beaufort Cheese	14 €
Médailles de Volaille en Duxelle de Champignons Et sa Sauce au Vin Jaune Chicken Medaillon with a Mushroom Duxelle in a Jurassian Sauce	17 €
Côtes d'Agneau Grillées aux Herbes Herb Grilled Lamb Chops	20 €

LES FROMAGES

Plateau de Fromages Assortis Selection of Cheese	6 €
Fromage Blanc Battu Fromage Frais	3 €

LES DESSERTS

Farandole de Gourmandises au Buffet Selection of Gourmandises from the Buffet	11 €
Nougat Glacé Pailleté au Chocolat Chocolate Nougat Iced Parfait with an Orange Coulis	8 €
Vacherin aux Deux Couleurs sur son Coulis de Fruits Rouges Strawberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	8 €
Sorbet Savoyard (Pomme, Poire, Génépi arrosé à l'alcool du pays) Savoyard Sorbet : Apple, Pear or Génépy with Local Liqueur	8 €
Glace Maison aux Trois Parfums Home-made Ice Cream – 3 Flavours	5 €
Salade de Fruits Frais Maison Fresh Fruit Salad	5 €

*Les plats principaux sont accompagnés de la garniture du jour (consulter le menu du jour)
Possibilité de changement avec des pommes frites ou une salade verte.*

Service Inclus

Toutes nos viandes de bœuf sont garanties d'origine française

Boissons en Plus

