

LES ENTREES (STARTERS)

Ravioles de Foie Gras Sauce aux Truffes Foie Gras Ravioli with Truffle Sauce	17 €
Melon et son Jambon de Pays du Mont Saxonnex Melon with Local Mont-Saxonnex Smoked Ham	15 €
Fromages Chauds Savoyards (Chèvre et Reblochon) et Salade du Jardin Warm Savoyard Cheese Salad <i>(Goat's Cheese and Reblochon on Toast with Salad from the Vegetable Garden)</i>	15 €
Salade Fermière au Poulet Mariné au Thym <i>Emincés de Poulet, Tomate Cerise, Œuf Dur, Poivrons, Croûtons, Salade Mixte, Beaufort, Vinaigrette</i> Farmhouse Salad with Thyme Marinated Chicken <i>(Mixed Salad with Chicken Strips, Cherry Tomatoes, Hard-Boiled Egg, Peppers, Beaufort Cheese, Croutons & Vinaigrette)</i>	16 € / 21 € <i>petite / grande</i>
Salade du Potager au Pesto et aux Graines <i>Crudités, Quinoa, Graines, Sauce Salade Vegan</i> Vegetable Salad with Vegan Pesto and Mixed Grains	13 € / 18 € <i>petite / grande</i>
Soupe du Guide Mountain Guide's Soup	11 €



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



LES PLATS (MAIN COURSE)

Linguines Fraîches, Homard Entier et sa Bisque, Copeaux de Parmesan Fresh Linguini with a Whole Lobster and Lobster Bisque & Parmesan Shavings	29 €
Filet d'Omble Chevalier à la Crème d'Amandes * Arctic Char Fillet with an Almond Sauce	26 €
Pavé de Saumon Label Rouge Façon Thai * Thai-Style Label Rouge Salmon Fillet	21 €
Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles * Prime Beef Fillet Steak in a Morel Mushroom Sauce	31 €
Burger Gourmet au Beaufort d'Été (Bœuf de Salers, Oignons Confits, Salade, Tomate) et ses Frites Maison Gourmet Burger with Beaufort Cheese (Salers Beef, Onion Chutney, Salad, Tomato) & French Fries	21 €
Mijotée de Lentilles du Puy et ses Petits Légumes aux Epices Douces Puy Lentil Casserole with Spiced Vegetable	16 €
Le Plat du Jour (<i>voir le menu du jour en 1^{ère} page, suppl de 6€ le Dimanche et Fêtes</i>) Dish of the Day (see Menu du Jour on the 1st page, suppl. 6€ Sundays or Bank Holidays/Festivals)	17 €



LE COIN SAVOYARD



La Fondue Savoyarde au Comté et Beaufort (250g) Avec Assortiment de Charcuteries et Salade Verte de Saison	25 €
Savoie Fondue with Comté & Beaufort Cheese (250g) With Local Smoked Ham and Seasonal Green Salad	
La Raclette Avec Pommes en Robe des Champs, Assortiment de Charcuteries et Salade Verte de Saison	25 €
Raclette With Potatoes, Local Smoked Ham, Dry Cured Beef and Seasonal Green Salad	



*** Ces plats sont accompagnés de la garniture du jour**

(voir le menu du jour en 1^{ère} page)

Changement avec des pommes frites ou une salade verte sur demande.

These courses are served with the accompaniment of the day (see Menu du Jour on the 1st page).

French Fries or a Green Salad are available as an alternative).



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus



LES FROMAGES ET DESSERTS

(CHEESE AND DESSERTS)

Plateau de Fromages Assortis Selection of Cheese	10 €
Farandole de Gourmandises au Buffet Selection of Home-made Desserts from the Buffet	14 €
Salade de Fruits Frais Maison Fresh Fruit Salad	9 €
Fondant au Chocolat Guanaja de Valrhôna et sa Boule de Glace au Caramel Beurre salé Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream	13 €
Vacherin aux Deux Couleurs sur son Coulis de Fruits Rouges Strawberry and Vanilla Ice-Cream Vacherin with a Red Berry Coulis	13 €
Glaces et Sorbets Ice Cream	3,50 € la boule

Chocolat *Chocolate*
Vanille *Vanilla*
Café *Coffee*
Caramel Beurre Salé *Salted Caramel*
Rhum Raisin *Rum & Raisins*

Fraise *Strawberry*
Framboise *Raspberry*
Citron *Lemon*
Pomme *Apple*
Poire *Pear*



Toutes nos viandes sont garanties d'origine UE.
Service Inclus - Boissons en Plus

