

LES ENTREES (STARTERS)

Saumon d'Ecosse Label Rouge Fumé aux Genévriers par nos Soins Home-Smoked Scottish Salmon, smoked with Juniper Berries	18 €
Salade Vitalité aux Graines <i>Crudités, Graines, Sauce Salade Vegan</i> Vegan Vitality Salad with Mixed Grains	14 €
Cassolette de 6 Escargots de Bourgogne au Beurre d'Ail et Persil Snails with Garlic Butter (6)	10 €
Ravioles de Foie Gras Sauce aux Truffes Foie Gras Ravioli with Truffle Sauce	17 €
Duo de Fromages Chauds Savoyards (Chèvre et Reblochon) et Salade Verte Warm Savoyard Cheese Salad <i>(Goat's Cheese and Reblochon on Toast with Salad)</i>	15 €
Soupe du Guide (Avec Croûtons et Fromage Râpé) 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 Fromage à Raclette (Bœuf de Salers, Oignons Confits, Salade, Tomate) et ses Frites Maison Gourmet Burger with Raclette 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 1ère 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 Savoie Fondue with Comté & Beaufort Cheese (250g) With Local Smoked Ham and Green Salad	25 €
La Cuisson Sur Pierre (Bœuf & Volaille) Avec Pommes Frites, Deux Sauces (Béarnaise et Cocktail) et Salade Verte Beef and Chicken Cooked on a Hot Stone With French Fries, Bearnaise & Cocktail Sauce and Green Salad	29 €

*** 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 ⁽¹⁾ Valrhona Guanaja Chocolate Fondant with Salted Caramel Ice-Cream	13 €
Nougat Glacé au Miel Sauce à l'Orange Iced Honey Nougat with an Orange sauce	13 €
Glaces et Sorbets Ice Cream	3,50 € la boule

Chocolat *Chocolate*
Vanille *Vanilla*
Café *Coffee*
Caramel Beurre Salé *Salted Caramel*
Marrons Glacés *Candied Chestnut*

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

(1) Disponible sans gluten/ Gluten free available



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

