

Carte Room Service

À commander 24h à l'avance



Entrées :

Mousseline d'Asperges Vertes, Œuf Mollet, Crémeux de Morilles au Foie Gras, Chips de Lard **16€**

Éclair au Saumon Fumé, Mousse Mascarpone au Combava **17€**

Terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise, Chutney de Patates Douces à l'Orange **19€**

Poissons :

Filets de Perche Meunière, sauce Tartare, Pommes Frites Maison **25 €**

Cassolette de St-Jacques et Écrevisses, Bisque de Crustacées, Risotto aux Poireaux **25€**

Viandes :

Sauté de Veau à l'Estragon, Jardinière de Légumes Printaniers **25€**

Burger Savoyard maison (Bun Sésame, steak Haché, Coppa, Abondance, Confit Oignons Rouges), Pommes Frites Maison **20€**

Selle d'Agneau Rôtie, Girolles et Pistaches, Jus Corsé à l'Ail Confit, Légumes Printaniers **25€**

Nos Douceurs :

Entremets aux Deux Chocolats, Cœur Coulant Cacahuètes **11€**

Tartelette aux Fraises, Compotée de Rhubarbe et Crème d'Amandes **11€**

Carte Room Service

À commander 24h à l'avance



Entrées :

Mousseline d'Asperges Vertes, Œuf Mollet, Crémeux de Morilles au Foie Gras, Chips de Lard **16€**

Éclair au Saumon Fumé, Mousse Mascarpone au Combava **17€**

Terrine de Foie Gras au Muscat de Beaumes de Venise, Chutney de Patates Douces à l'Orange **19€**

Poissons :

Filets de Perche Meunière, sauce Tartare, Pommes Frites Maison **25 €**

Cassolette de St-Jacques et Écrevisses, Bisque de Crustacées, Risotto aux Poireaux **25€**

Viandes :

Sauté de Veau à l'Estragon, Jardinière de Légumes Printaniers **25€**

Burger Savoyard maison (Bun Sésame, steak Haché, Coppa, Abondance, Confit Oignons Rouges), Pommes Frites Maison **20€**

Selle d'Agneau Rôtie, Girolles et Pistaches, Jus Corsé à l'Ail Confit, Légumes Printaniers **25€**

Nos Douceurs :

Entremets aux Deux Chocolats, Cœur Coulant Cacahuètes **11€**

Tartelette aux Fraises, Compotée de Rhubarbe et Crème d'Amandes **11€**