



LE KAIRN



Tel un Cairn,
qui marque le souvenir de chacun de ses hôtes de passage
par de petites pierres,
le repère du Chalet-Hôtel KAYA transmet les émotions de
tous les épicuriens passés dans ses lieux.
Convivialité, curiosité, joie & enthousiasme se retrouvent au
sein de cette expédition extraordinaire.
Respirez, vous êtes arrivés. Il est maintenant temps de profiter.

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE LUNDI 59€

Entrées

Cappuccino aux Châtaignes et Café,
chips de jambon cru

Chestnut as a cappuccino and coffee beans , ham chips

Poireaux en vinaigrette

Leeks and vinaigrette dressing

Plats

Carré d'Agneau de Savoie, tian de légumes,
jus d'Agneau au Thym

Rack of Savoy lamb, vegetables tian, thyme juice

Plancha de Noix de Saint-Jacques,
fondue de Poireaux

Sea scallops plancha, leek fondue

Desserts

Royal Chocolat feuillantine

Crunchy chocolate entremet

Tiramisu, brisures Speculoos

Speculoos tiramisu

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephémère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephémère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE MARDI 59€

Entrées

Soupe parmentière, tartine de Reblochon,
lard fumé croustillant

Parmentière soup, meranda reblochon and bacon

Terrine de foie gras maison aux 4 épices,
pain de campagne toasté

Home made 4 spices Foie Gras, toasted country bread

Plats

Osso bucco, pâtes fraîches

Osso bucco, home made pasta

Médaille de Truite à la Grenobloise,
mousse d'Artichauts

Grenoble-style Trout, artichoke mousse

Desserts

Saint Honoré crèmeux Framboise

Raspberry Saint Honoré

Dôme Pomme Verte, Brunoise de fruits frais

Green Apple mousse, fresh fruits brunoise

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE MERCREDI 59€

Entrées

Crème de potimarron, œuf parfait et Gressin
Pumpkin cream, poached egg and breadsticks

Croustillant du berger savoyard au Reblochon
et jambon cru
*Crispy Savoyard shepherd's cheese with Reblochon
Cheese and raw ham*

Plats

Blanquette de veau aux morilles,
riz pilaf au thym
Veal blanquette with morels, pilaf rice with thyme

Turbot grillé, palet de pomme de terre,
sauce Chivry
Grilled Turbot, potatoes puck, Chivry sauce

Desserts

Tartelette à la Framboise
Raspberries Tart

Forêt noire
Black Forest Cake

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon, mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE JEUDI 59€

Entrées

Potage cultivateur, gratton de canard et croûtons
Cultivateur soup, duck grattons and croutons

Tourte Savoyarde sauce mondeuse,
salade de mâches
Savoy pie with mondeuse sauce, lamb's lettuce

Plats

Pluma Ibérique grillée au feu de bois,
sauce raisins frais, purée de céleri
Grilled Ibérico Pluma, grape gravy, celery puree

Cabillaud rôti en croute de chorizo,
tian de légumes
Roasted cod in a chorizo crust, vegetables tian

Desserts

After-eight
After-eight dessert

Riz au lait aux agrumes et cannelle
Citrus and cinnamon rice pudding

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fontain



ÉPHÉMÈRE VENDREDI 59€

Entrées

Soupe de patate douce curry et miel

Sweet potatoes curry and honey soup

Mousseuse de coquillages et de crustacés

Fisherman broth

Plats

Navarin d'agneau de Savoie en cocotte

Savoy lamb in a navarin

Omble Chevalier, purée de châtaigne

Char, chestnuts purée

Desserts

Panacotta coulis framboise

Raspberry coulis panacotta

Tartelette aux pralines rose

Pink praline tartlet

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE SAMEDI 59€

Entrées

Velouté aux champignons, croûtons aux truffes
Mushroom velouté, truffle croutons

Salade d'asperges au saumon fumé
Asparagus and smoked salmon salad

Plats

Magret de Canard mi-fumé aux épices,
comptée de fruits
Smoked duck breast with spices, fruits compote

Filet de Maigre, pomme de terre vitelotte,
émulsion aux agrumes
Meagre filet, purple potatoes purée, citrus fruits emulsion

Desserts

Mousse au chocolat blanc,
compté myrtille balsamique
White chocolate mousse and lime, blueberry balsamic compote

Délice aux noix
Praline mousse and nougatine

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephemère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephemère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 59€

Entrées

Crémeuse de céleri rave et lait de Coco,
concassé de noisettes

Creamy celeriac and Coconut milk, nutty hazelnuts

Cappuccino de betterave

et salade de gésiers de canard confits

Beetroot Cappuccino, Duck gizzard salad

Plats

Traditionnel Pot au Feu

Traditional pot au feu

Brochette de Gambas à la citronnelle et anis

Skewer of Prawns with lemongrass and anis

Desserts

Dôme trois chocolats

Three chocolates entremet

Carpaccio d'ananas, sirop mentholé

Pineapple carpaccio and menthol syrup

ENTRÉES

Salade de chèvre chaud <i>Warm goat cheese Salad</i>	16,00€
Tartelette fine aux légumes <i>Vegetables pie</i>	16,00€
Truite fumée maison avec ses blinis de pomme de terre <i>Home made smoked trout and potatoes blinis</i>	18,00€
Foie gras chaud poêlé, fruits de saison <i>Pan-fried foie gras with roasted seasonal fruits</i>	25,00€
Entrée éphémère <i>Ephémère starter menu</i>	19,00€

PLATS

Pavé de Saumon d'Ecosse label rouge, écrasé de pomme de terre <i>Red label Scottish Salmon , mashed potatoes</i>	25,00€
Filet de Bœuf grillé à la moëlle et fleur de sel (220g) <i>Grilled beef tenderloin with marrow and « fleur de sel » (220g)</i>	36,00€
Légumes d'hiver en cocotte <i>Winter vegetables in a cocotte</i>	19,00€
Plat éphémère <i>Ephémère Main course</i>	29,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) <i>Grilled prime rib of beef</i>	32,00€
---	--------

DESSERTS

Poire rôtie au Caramel beurre salé <i>Roasted pear with salted butter caramel</i>	11,00€
Palet de Chocolat <i>Chocolate cake</i>	12,00€
Crèmeux Citron meringué <i>Creamy lemon meringue</i>	9,00€
Blanc à la neige Vanillé <i>Floating island</i>	9,00€
Fontaine à chocolat <i>Chocolate Fountain</i>	10,00€
Assiettes de fromages De nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	12,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	12,00€

MENU KIDS 25€

Entrée 7€

Soupe du jour/*Soup of the day*

Plats 13€

Croquettes de poisson/*Fish nuggets*

Saucisses/*Sausages*

Blanc de volaille grillé/*Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/*Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/*Burger*

Lasagnes à la bolognaise/*Bolognese Lasagna*

Desserts 5€

Boule de glace/Yaourt/Compote/fontaine à chocolat

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/chocolate fountain



MENU ÉPHÉMÈRE 59€

VINS AU VERRE 12CL

Blanc <i>Vin de Savoie, Quincy, Garigue</i>	9,00 €
Rouge <i>Vin de Savoie, Bordeaux, Côte du Rhône</i>	9,00 €
Rosé <i>Provence</i>	9,00 €

VINS BOUTEILLE 75 CL

Les Abysses 2018	28,00 €
Mondeuse Arbin 2018	39,00 €
Cröze Hermitage	52,00 €

EAU MINÉRALE

Evian, Badoit	75 cl	8,00 €
Vittel	25 cl	3,00 €
Perrier	33 cl	5,00 €

SODA

Coca-Cola / Coca Zéro	33 cl	5,00 €
Limonade / Ice tea	25 cl	5,00 €
Schweppes Tonic / Orangina	25 cl	5,00 €