



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

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages 14,00€
De nos montagnes
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE LUNDI 59€

Entrées

Velouté de poireaux et pommes de terre
en chips de légumes
Leek and potato soup with veggie chips

Dariole de saumon mariné et avocat
Salmon dariole with avocado

Plats

Tagliatelles de céleri aux gambas et jus de bisque
Celery tagliatelles with shrimps & bisque

Selle d'agneau, mosaïque de légumes et jus d'agneau au
romarin
Saddle of lamb and its juice with vegetables

Desserts

Tartelette Amandine
Crunchy almond pie

Tiramisu
Classic tiramisu

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages
De nos montagnes 14,00€
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE MARDI 59€

Entrées

Crème de butternut et crispy chorizo
Butternut velouté with crispy chorizo

Gâteau d'écrevisses au Champagne
Crayfish & Champagine cake

Plats

Tournedos de truite à la Grenobloise
Trout tournedos à la Grenobloise

Ballotine de volaille aux champignons et son jus à
l'estragon
Poultry and mushrooms ballotine with tarragon sauce

Desserts

Entremet trois chocolats
Crunchy chocolate variation entremet

Dôme à la Pomme
Apple dome

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages
De nos montagnes 14,00€
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE MERCREDI 59€

Entrées

Velouté de champignons
Mushrooms velouté

Croustillant de jambon de Savoie et Reblochon, coulis
de cébettes et poivrons rouges
Savoie ham & Reblochon crispy with onion and red pepper sauce

Plats

Coquillage St Jacques aux agrumes et beurre blanc
Scallops with citrus and butter sauce

Filet de bœuf Wellington, gratin dauphinois et sauce
aux truffes
Wellington beef, potatoes gratin & truffle sauce

Desserts

Vacherin comme un Mont Blanc

Forêt Noire
Black Forest

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages
De nos montagnes 14,00€
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE JEUDI 59€

Entrées

Crème cressonnaire aux oignons frits et œufs de caille
Cress velouté with onion rings and quail egg

Poireaux en vinaigrette
Leeks and vinaigrette dressing

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan
Vadouvan monkfish stew

Pot au feu aux 3 viandes et 5 légumes
Pot au feu with 3 meats and 5 vegetables

Desserts

Ile flottante

Dôme Gourmand au Caramel
Tasty Caramel bowl

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages
De nos montagnes 14,00€
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE VENDREDI 59€

Entrées

Soupe de potiron, orange et gingembre
Pumpkin soup, orange and ginger

Crêpes au crabe
Crab crepes

Plats

Coulubiatic de saumon en croute de champignons,
beurre émulsionné au cerfeuil
Salmon coulubiatic with mushroom crust with chervil butter

Pintade rôtie, spaghetti de courgettes et coulis de
cidre
Roasted guinea fowl with zucchini spaghetti and cider sauce

Desserts

Panacotta Exotique
Exotic Panacotta curd

Eclair Paris-Brest
Paris Brest filled éclair



ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages 14,00€
De nos montagnes
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE SAMEDI 59€

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry doux
Cauliflower velouté with mild curry

Tourte Bellevilloise et sauce mondeuse
Meat pie with wine Mondeuse sauce

Plats

Gougeonnette de sole au topinambour, citron et
ciboulette
Sole gougeonnette with Jerusalem artichokes

Magret de canard grillé aux poires, pommes et raisins
Duck magret roasted with pears, apples and grapes

Desserts

Mousse au Chocolat
Chocolate mousse

Fine tartelette aux Pommes
Thin Apple Pie

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephemère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce aux morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephemère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephemère Dessert

Assiettes de fromages
De nos montagnes 14,00€
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée
pralinée Mousse au chocolat/Salade
de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 59€

Entrées

Soupe de châtaignes et croustons au beurre demi-sel
Chestnut velouté with croutons

Œufs poché aux cèpes et bouillon de bœuf
Poached egg with mushrooms and beef broth

Plats

Blanquette de homard et petit légumes
Lobster blanquette with vegetables

Pluma à l'orange et purée de pommes de terre
Pluma with mashed potatoes

Desserts

Profiterolles

Crumble poire-banane
Pear & Banana Crumble

ÉPHÉMÈRE LUNDI 59€

Entrées

Velouté de poireaux et pommes de terre
en chips de légumes

Leek and potato soup with veggie chips

Dariole de saumon mariné et avocat

Salmon dariole with avocado

Plats

Tagliatelles de céleri aux gambas et jus de bisque

Celery tagliatelles with shrimps & bisque

Selle d'agneau, mosaïque de légumes et jus d'agneau au
romarin

Saddle of lamb and its juice with vegetables

Desserts

Tartelette Amandine

Crunchy almond pie

Tiramisu

Classic tiramisu

ÉPHÉMÈRE MARDI 59€

Entrées

Crème de butternut et crispy chorizo

Butternut velouté with crispy chorizo

Gâteau d'écrevisses au Champagne

Crayfish & Champagne cake

Plats

Tournedos de truite à la Grenobloise

Trout tournedos à la Grenobloise

Ballotine de volaille aux champignons et son jus à l'estragon

Poultry and mushrooms ballotine with tarragon sauce

Desserts

Entremet trois chocolats

Crunchy chocolate variation entremet

Dôme à la Pomme

Apple dome

ÉPHÉMÈRE MERCREDI 59€

Entrées

Velouté de champignons

Mushrooms velouté

Croustillant de jambon de Savoie et Reblochon, coulis de
cébettes et poivrons rouges

Savoie ham & Reblochon crispy with onion and red pepper sauce

Plats

Coquillage St Jacques aux agrumes et beurre blanc

Scallops with citrus and butter sauce

Filet de bœuf Wellington, gratin dauphinois et sauce aux
truffes

Wellington beef, potatoes gratin & truffle sauce

Desserts

Vacherin comme un Mont Blanc

Forêt Noire

Black Forest

ÉPHÉMÈRE JEUDI 59€

Entrées

Crème cressonnière aux oignons frits et œufs de caille

Cress velouté with onion rings and quail egg

Poireaux en vinaigrette

Leeks and vinaigrette dressing

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan

Vadouvan monkfish stew

Pot au feu aux 3 viandes et 5 légumes

Pot au feu with 3 meats and 5 vegetables

Desserts

Ile flottante

Dôme Gourmand au Caramel

Tasty Caramel bowl

ÉPHÉMÈRE VENDREDI 59€

Entrées

Soupe de potiron, orange et gingembre
Pumpkin soup, orange and ginger

Crêpes au crabe
Crab crepes

Plats

Coulubiatic de saumon en croute de champignons, beurre émulsionné au cerfeuil
Salmon coulubiatic with mushroom crust with chervil butter

Pintade rôtie, spaghetti de courgettes et coulis de cidre
Roasted guinea fowl with zucchini spaghetti and cider sauce

Desserts

Panacotta Exotique
Exotic Panacotta curd

Eclair Paris-Brest
Paris Brest filled éclair

ÉPHÉMÈRE SAMEDI 59€

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry doux
Cauliflower velouté with mild curry

Tourte Bellevilloise et sauce mondeuse
Meat pie with wine Mondeuse sauce

Plats

Gougeonnette de sole au topinambour, citron et ciboulette
Sole gougeonnette with Jerusalem artichokes

Magret de canard grillé aux poires, pommes et raisins
Duck magret roasted with pears, apples and grapes

Desserts

Mousse au Chocolat
Chocolate mousse

Fine tartelette aux Pommes
Thin Apple Pie

ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 59€

Entrées

Soupe de châtaignes et croutons au beurre demi-sel
Chestnut velouté with croutons

Œufs poché aux cèpes et bouillon de bœuf
Poached egg with mushrooms and beef broth

Plats

Blanquette de homard et petit légumes
Lobster blanquette with vegetables

Pluma à l'orange et purée de pommes de terre
Pluma with mashed potatoes

Desserts

Profiterolles

Crumble poire-banane
Pear & Banana Crumble

ENTRÉES

Ravioles d'écrevisses pattes rouges en jus de bisque 25,00€
Crayfish ravioles & bisque sauce

Huîtres Fines de Claire, pain grillé, beurre demi-sel
et vinaigre à l'échalotte (6/9/12) 18,00€/24,00 €/28,00 €
Oysters

Galantine de colvert, foie gras aux pistaches
et pignons, salade de mâche 21,00€
Home duck galantine with foie gras & salad

Entrée éphémère 19,00€
Ephémère starter menu

PLATS

Dos de saumon rôti, risotto de petit épeautre
émulsion persillée 35,00€
Roasted Salmon, wheat starch risotto

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 43,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés
et sauce au morilles 48,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf Boston, écrasé de pommes de terre
aux cébettes 48,00€
Boston beef filet & mash potatoes

Plat éphémère 32,00€
Ephémère Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 38,00€
Grilled prime rib of beef

DESSERTS

Tarte Citron revisitée 14,00€
Lemon curd pie

Royal Chocolat 14,00€
Chocolate cake

Eclair Fruits rouge 13,00€
Creamy lemon meringue

Dessert éphémère 15,00€
Ephémère Dessert

Assiettes de fromages 14,00€
De nos montagnes
Alp cheese plate

Tarte aux myrtilles 13,00€
Blueberry pie

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/Crème brûlée pralinée

Mousse au chocolat/Salade de fruits

*Ice cream/Yogurt/Apple compote/Chocolate mousse/Fruits
salad/Crème brûlée pralinée*

VALLEE DU RHONE 75 cl blanc

Merley 2021 37 €
D. Remizières

Croze Hermitage Christophe 2016 54 €
D. Remizières

Châteauneuf du Pape 2018/19 98 €
Cht La Nerthe Bio

Hermitage - Cuvée Emilie 2018 115 €
Dom. Remizières

SAVOIE 75 cl blanc

Les Abymes 2020 28 €
Hervé & Patrice Rat-Patron

Roussette Batembourre 2020 39 €
Philippe & Sylvain Ravier

Chignin Bergeron 2020 48 €
André & Michel Quénard

Pakhus 2020 35 €
VDF moelleux P.Ravier

SAVOIE 75 cl rouge

Gamay Jongieux 2019 26 €
Eric Carrel

Mondeuse Arbin 2019/20 41 €
Vieilles vignes F.Trosset

SAVOIE 75 cl rouge

Gamay Jongieux 2019 26 €
Eric Carrel

Mondeuse Arbin 2019/20 41 €
Vieilles vignes F.Trosset

HAUT MEDOC 75 cl rouge

Héritage de Chasse Spleen 2016 70 €
2ème de Câteau Chasse Spleen

Château Victoria 2017 48 €
Cru Bourgeois