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

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de champignons, émulsion truffée
Mushrooms velouté, truffled emulsion

Os à moelle rôti, lamelles de boutargue, moutarde à l'ancienne
Roasted marrow bones, strips of bottarga, whole-grain mustard

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan
Vadouvan monkfish stew

Selle d'agneau, mosaïque des légumes, caviar d'aubergine et jus d'agneau
Saddle of lamb and its juice with vegetables, eggplant caviar

Desserts

Poire pochée, mousseline noisette, crumble dentelle et pickles de poire
Poached pear, hazelnut mousseline, lace crumble and pear pickles

Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille et son croustillant
Hot chocolate soufflé, vanilla ice cream and crunch

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de châtaignes et crumble noisette
Chestnut velouté hazelnut crumble

Carpaccio de St Jacques fumées, tartare des betteraves, chips de salsifis
Carpaccio of smoked scallops and beetroot tartar, salsify chips

Plats

Blanquette de homard et petits légumes
Lobster Blanquette and vegetables

Magret de canard, lentilles, jus de viande à l'orange
breast of duck roasted, lentils, orange meat juice

Desserts

L'Irish coffee, glace café ganache au bailey's, tuile meringue crème vanille, sauce bailey's
Irish coffee, Bailey's ganache coffee ice cream, vanilla cream meringue tile, Bailey's sauce

Pomme version Tatin, pommes caramélisées, aspic et compote au gingembre
Apple Tatin version, caramelized apples, aspic and ginger compote

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de poireaux et noix de pécans caramélisées
Leek velouté and caramelized pecans

Tarte minute aux champignons, œuf parfait
Mushrooms tarte, perfect eggs

Plats

Filets de sole, mille feuilles de carottes, beurre blanc au combawa
Fillets of sole, carrot milles feuilles, combawa beurre blanc

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

Desserts

Douceur clémentine, sablé Breton, crémeux chocolat blanc et suprême chocolat blanc
Sweet clementine, Breton shortbread, creamy white chocolate and supreme white chocolate

Duo pistache griotte, cœur coulant griotte
Morello cherry pistachio duo, sour cherry flowing heart

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté des lentilles du Puy, croustillant de poitrine fumée
Lentils velouté, crispy smoked brisket

Tartare de cabillaud fumé, caviar végétal
Smoked cod tartar, vegetables caviar

Plats

Noix de St Jacques rôties, rösti de pomme de terre, émulsion de cerfeuil et ciboulette
Scallops, potato rosti, chives and chervil emulsion

Wellington de bœuf, gratin dauphinois, duxelle de champignons et jus de bœuf maison
Beef wellington, gratin dauphinois, mushroom duxelle home mad beef juice

Desserts

Raviole d'ananas, chutney et son sorbet
pineapple ravioli, pineapple chutney and sorbet

Douceur miel et pomme
Mont Blanc, French meringue, chestnut cream, vanilla cream and blueberry compote

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de betterave et fromage blanc
Beetroot soup and cotage cheese

Tourte Belleviloise et sauce mondeuse
Meat pie with Mondeuse win sauce

Plats

Gambas et langues d'oiseaux façon risotto et dentelle de pecorino
Gambas and pasta risotto with pecorino

Effiloché de porc, chou confit, sauce bigarade
Pulled pork, candied cabbage, bigarade sauce

Desserts

Tuile citron, crémeux acidulé, sorbet miel citron
lemon tuile, creamy, gel, lemon supreme, honey lemon sorbet

Cappuccino, chocolat, émulsion café
Cappuccino, chocolate, coffee foam,

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cébettes et olives 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry et tuile de parmesan
Cauliflower velouté with curry an parmesan tuile

Terrine de foie gras à la vanille de Madagascar, chutney de fruits frais et secs
Foie gras terrine with Madagascar vanilla, fresh and dried fruits chuttney

Plats

Cabillaud, artichauts barigoule et jus de crustacés
Cod, barigoule artichokes and crustacean jucies

Parmentier de canard truffé
Truffled duck parmentier

Desserts

Poire belle Hélène, crémeux chocolat, glace vanille
Belle Hélène pear, creamy chocolate, poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce

Myrtilles en compote rafraichis au génépi, thym citron, sorbet fromage blanc
Blueberries in compote refreshed with gènepi and lemon thyme, yogourt sorbet

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne)42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote
Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de butternut et chorizo croustillant
Butternut soup and crispy chorizo

Maquereaux en gravlax, bouillon herbacé
Mackerel gravlax, herbaceous broth

Plats

Truite grenobloise, purée de patate douce
Grenoble trout, sweet potato puree

Pintade rôtie, carbonara de céleri, beurre de cidre
Roasted guinea fowl, celery carbonara, cider butter

Desserts

Mille-feuille croustillant, crème légère vanillé
Crispy mille-feuille, light vanilla cream

Tarte amandine à la crème d'amande et fruits frais de saison

Almond tart with fresh seasonal fruits

ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

Entrées

Velouté de champignons, émulsion truffée
Mushrooms velouté, truffled emulsion

Os à moelle rôti, lamelles de boutargue, moutarde à l'ancienne
Roasted marrow bones, strips of bottarga, whole-grain mustard

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan
Vadouvan monkfish stew

Selle d'agneau, mosaïque des légumes, caviar d'aubergine et jus d'agneau
Saddle of lamb and its juice with vegetables, eggplant caviar

Desserts

Poire pochée, mousseline noisette, crumble dentelle et pickles de poire
Poached pear, hazelnut mousseline, lace crumble and pear pickles

Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille et son croustillant
Hot chocolate soufflé, vanilla ice cream and crunch

ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

Entrées

Velouté de châtaignes et crumble noisette
Chestnut velouté hazelnut crumble

Carpaccio de St Jacques fumées, tartare des betteraves, chips de salsifis
Carpaccio of smoked scallops and beetroot tartar, salsify chips

Plats

Blanquette de homard et petits légumes
Lobster Blanquette and vegetables

Magret de canard, lentilles, jus de viande à l'orange
breast of duck roasted, lentils, orange meat juice

Desserts

L'Irish coffee, glace café ganache au bailey's, tuile meringue crème vanille, sauce bailey's
Irish coffee, Bailey's ganache coffee ice cream, vanilla cream meringue tile, Bailey's sauce

Pomme version Tatin, pommes caramélisées, aspic et compote au gingembre
Apple Tatin version, caramelized apples, aspic and ginger compote

ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

Entrées

Velouté de poireaux et noix de pécans caramélisées
Leek velouté and caramelized pecans

Tarte minute aux champignons, œuf parfait *Mushrooms tarte, perfect eggs*

Plats

Filets de sole, mille feuilles de carottes, beurre blanc au combawa
Fillets of sole, carrot milles feuilles, combawa beurre blanc

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

Desserts

Douceur clémentine, sablé Breton, crémeux chocolat blanc et suprême chocolat blanc
sweet clementine, Breton shortbread, creamy white chocolate and supreme white chocolate

Duo pistache griotte, cœur coulant griotte
Morello cherry pistachio duo, sour cherry flowing heart

ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

Entrées

Velouté des lentilles du puy, croustillant de poitrine fumée
Lentils velouté, crispy smoked brisket

Tartare de cabillaud fumé, caviar végétal
Smoked cod tartar, vegetables caviar

Plats

Noix de St Jacques rôties, rösti de pomme de terre, émulsion de cerfeuil et ciboulette
Scallops, potato rosti, chives and chervil emulsion

Wellington de bœuf, gratin dauphinois, duxelle de champignons et jus de bœuf maison
Beef wellington, gratin dauphinois, mushroom duxelle home mad beef juice

Desserts

Raviole d'ananas, chutney d'ananas et son sorbet
pineapple ravioli, pineapple chutney and sorbet

Mont Blanc, meringue française, crème de marron, crème vanille et compotée de myrtilles
Mont Blanc, French meringue, chestnut cream, vanilla cream and blueberry compote

ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

Entrées

Velouté de betterave et fromage blanc
Beetroot soup and cotage cheese

Tourte Belleviloise et sauce mondeuse
Meat pie with Mondeuse win sauce

Plats

Gambas et langues d'oiseaux façon risotto et dentelle de pecorino
Gambas and pasta risotto with pecorino

Effiloché de porc, chou confit, sauce bigarade
Pulled pork, candied cabbage, bigarade sauce

Desserts

Tuile citron, crémeux acidulé, sorbet miel citron
lemon tuile, creamy, gel, lemon supreme, honey lemon sorbet

Cappuccino, chocolat, émulsion café
Cappuccino, chocolate, coffee foam,

ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry et tuile de parmesan
Cauliflower velouté with curry an parmesan tuile

Terrine de foie gras à la vanille de Madagascar, chutney de fruits frais et secs
Foie gras terrine with Madagascar vanilla, fresh and dried fruits chuttney

Plats

Cabillaud, artichauts barigoule et jus de crustacés
Cod, barigoule artichokes and crustacean jucies

Parmentier de canard truffé
Truffled duck parmentier

Desserts

Poire belle Hélène, crémeux chocolat, glace vanille
Belle Hélène pear, creamy chocolate, poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce

Myrtilles en compote rafraichis au génépi, thym citron, sorbet fromage blanc
Blueberries in compote refreshed with gènepi and lemon thyme, fromage blanc sorbet

ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

Entrées

Velouté de butternut et chorizo croustillant
Butternut soup and crispy chorizo

Maquereaux en gravlax, bouillon herbacé
Mackerel gravlax, herbaceous broth

Plats

Truite grenobloise, purée de patate douce
Grenoble trout, sweet potato puree

Pintade rôtie, carbonara de céleri, beurre de cidre
Roasted guinea fowl, celery carbonara, cider butter

Desserts

Mille-feuille croustillant, crème légère vanillé
Crispy mille-feuille, light vanilla cream

Tarte amandine à la crème d'amande et fruits frais de saison
Almond tart with fresh seasonal fruits

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leavs

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€

Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15.00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brulée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

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 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brulée pralinée
Mousse au chocolat/Salade de fruits
Ice cream/Yogurt/Apple compote/Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brulée pralinée

VALLEE DU RHONE 75 cl blanc

Merley 2021 37 €
D. Remizières

Croze Hermitage Christophe 2020 68 €
D. Remizières

Châteauneuf du Pape 2020 98 €
Cht La Nerthe Bio

Hermitage - Cuvée Emilie 2018 115 €
Dom. Remizières

SAVOIE 75 cl blanc

Les Abymes 2021/22 28 €
Hervé & Patrice Rat-Patron

Roussette Batembeurre 2020 39 €
Philippe & Sylvain Ravier

Chignin Bergeron 2021/22 49 €
André & Michel Quénard

Pakhus 2020 35 €
VDF moelleux P.Ravier

SAVOIE 75 cl rouge

Gamay Jongieux 2020/21 30 €
Eric Carrel

Mondeuse Arbin 2021 41 €
Vieilles vignes F.Trosset

HAUT MEDOC 75 cl rouge

Héritage de Chasse Spleen 2016 75 €
2ème de Câteau Chasse Spleen

Château Victoria 2017 48 €
Cru Bourgeois