

## ENTRÉES

### STARTERS

Ceviche d'esturgeon « à la péruvienne » et caviar de truite 21€

*"Peruvian style" sturgeon ceviche and trout caviar*

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

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

Pâté de campagne aux champignons et pickles 19€  
*Homemade country pâté with porcini mushrooms and pickles*

Saint Jacques gratinées au parmesan et vin blanc de Savoie 26€  
*Scallops gratinated with parmesan and Savoy white wine.*

Duo de foie gras, Chutney de poire et jus de viande 26€  
*Duo of foie gras, pear chutney and meat juice*

Entrée éphémère 19€  
*Daily starter menu*

## DESSERTS

### DESERTS

Assiette de fromages de nos montagnes 15€  
*Alps cheese plate*

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

Crème brûlée vanille 13€  
*Crème brûlée*

Tarte aux myrtilles 16€  
*Blueberry pie*

Mont blanc du Kaya 12€  
*Meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream*

Dessert éphémère 16€  
*Daily Dessert*

## PLATS

### MAIN COURSE

Turbot rôti, purée choux fleur, noisette et sauce citron 42€  
*Charr, coliflower purée, parsley foam*

Risotto petit épeautre, homard, jus de bisque, tuile de parmesan 51€  
*Small spelled risotto, lobster, bisque juice, parmesan tile*

Côte de veau cuite à basse température puis rôti, polenta, sauce aux morilles 42€  
*Vealed chop cooked at low temperature then roasted, polenta, morel sauce.*

Filet de bœuf, purée de céleri, polenta, sauce Périgueux 49€  
*Beef fillet, celery purée, périgueux sauce.*

Plat éphémère 33€  
*Daily Main course*

## À PARTAGER

### TO SHARE

Côte de Bœuf sauce béarnaise, frites, salades (pour 2 personnes) 84€  
*Prime rib of beef, béarnaise sauce, fries, salad.*

Poulet fermier rôti au foin, patates tabassées, pour 4pax (50 minutes de cuisson) 68€  
*Roasted free-range chicken, hay, potatoes, cooking juices.*

## ACCOMPAGNEMENTS 9€

### SIDES

Frites maison, légumes du marché, purée,  
*Homemade French fries, vegetables, mash potatoes,*



Carte et menus élaborés par notre Chef de Cuisine César Anthony  
*A la carte and menus created by our Executive Chefs César Anthony*  
Viandes d'origine Européenne

---

# ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Velouté de châtaigne, chips de jambon speck

*Chestnut veloute, speck ham chips*

Vol au vent de ris de veau, salade de jeunes pousses

*Calf sweetbread vol au vent, young shoot salad*

## PLATS

Truite à la Grenobloise, pommes de terre paillassons

*Grenobloise-style trout, potatos*

Filet mignon de porc pané au sarrasin, butternut, jus de viande à l'anis

*Pork filet mignon breaded with buckwheat, butternut, aniseed meat gravy.*

## DESSERTS

Fine tarte tatin à l'armagnac et sa glace vanille

*Fine tart tatin with Armagnac and vanilla ice cream*

Soufflé au chocolat, crème anglaise vanille et meringue chocolat noir

*Chocolate soufflé, vanilla custard and dark chocolate merengue*

---

---

# ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Velouté de lentilles vertes et crumble noisette

*Lentil velouté hazelnut crumble*

Croustillant de ricotta, salade de jeunes pousses, vinaigrette de noisette

*Crispy ricotta, young posse salad and hazelnut vinaigrette*

## PLATS

Marbré de sole, carotte fane glacée, purée de carotte et sauce beurre blanc

*Marbled sole, glazed top carrot, smash carrot and white butter sauce*

Épaule d'agneau, petit épeautre, jus de viande au thym des alpages

*Shoulder of lamb, small spelt, meat jus with alpine thyme.*

## DESSERTS

Parfait aux Bailey, crème au chocolat, croquant de café sauce au Baileys

*Bailey parfait, chocolate cream, coffee crunch with Baileys sauce*

Tartelette aux Clémentines, chocolat blanc et vanille de la Réunion

*Clementine tartlet, white chocolate and Reunion vanilla*

---

---

# ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Velouté de champignon, chantilly forestière et crumble de champignons

*Mushroom veloute, forest whipped cream and mushroom crumble*

Carpaccio de st jacques cuisson unilatérale, fine brunoise de pomme,  
câpres, ail noir, sauce bisque

*Carpaccio of scallops cooked on one side, fine brunoise of apple and capers,  
black garlic, bisque sauce*

## PLATS

Omble chevalier juste poêlé, zeste de citron et chou fleur en textures

*Just pan-fried Arctic char, lemon zest and cauliflower textures*

Bavette de porc, sauce Chimichurri, pommes grenailles

*Pork flank steak, chimichurri sauce, baby potatoes*

## DESSERTS

Tarte Bourdaloue, Quenelle de crème chantilly aux amandes et liqueur de poire

*Irish Bourdaloue tart, quenelle of chantilly cream with almond and pear liqueur*

Tiramisu façon Kaya

*Kaya-style tiramisu*

---

---

# ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Velouté de butternut, croustillant de poitrine fumée

*Butternut velouté, crispy smoked brisket*

Royale de champignons, brunoise de foie gras mi-cuit, petits croutons

*Mushroom royal, semi-cooked foie gras brunoise, small crouton*

## PLATS

Dos de cabillaud confit, purée et chips d'artichaut,  
de viande.

*Candied cod fillet,  
Purée and artichoke chips, meat juice*

jus

Magret de canard, tombée de jeunes pousses d'épinard, purée de céleri  
et sauce Périgueux.

*Duck breast, wilted spinach, celery purée, Périgueux sauce*

## DESSERTS

« Alfajor » dessert traditionnel Argentin au chocolat, caramel de lait

*"Alfajor" traditional Argentinian dessert with chocolate, milk caramel*

Baba au Génépi, Crème de mascarpone,  
frais et sirop Thym citron

*Baba with Génépi, mascarpone cream,  
fruit and lemon thyme syrup*

fruits

*fresh*

---

---

# ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Potage julienne Darblay, crème chantilly au lard fumé

*Darblay julienne soup, whipped cream with smoked bacon*

Œuf parfait, Rösti de pomme de terre, émulsion estragon et cerfeuil

*Perfect egg, potato Rösti, tarragon and chervil emulsion*

## PLATS

Langues d'oiseau comme un risotto, st jacques,  
jus de crustacé

*Bird's tongue pasta like risotto, scallops, shellfish juice*

Pot au feu à l'Os à moelle

*Pot au feu with bone marrow*

## DESSERTS

Tarte aux citrons, granité limoncello

*Lemon tart, limoncello granita*

Choux à la crème, praliné et chocolat noir

*Cream puffs, praline and dark chocolate*

---

---

# ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

DAILY MENU

## ENTRÉE

Soupe à l'oignon

*Onion Soup*

Dariole de truite fumée, tartare d'avocat, mayonnaise

*Smoked trout dariole, avocado tartare, mayonnaise*

## PLATS

Queue de lotte rôtie, curry aux légumes

*Roasted monkfish tail, vegetable curry*

Ballotine de pintade, morilles, polenta crémeuse,  
jus de volaille à la sauge

*Guinea fowl ballotine, morel, creamy polenta, sage poultry juice*

## DESSERTS

Gâteau aux trois laits

*Three Milk Cake*

Mille-feuille croustillant, crème légère vanille et tonka

*Crispy mille-feuille, light vanilla and tonka cream*

---

---

# ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

DAILY MENU

## ENTRÉES

Crème Dubarry, sommités de choux fleur

*Dubarry cream, cauliflower tops*

Foie gras mi-cuit, chutney de poire, tuile sarrasine

*Semi-cooked foie gras, pear chutney, sarrasin tuile*

## PLATS!

Poulpe grillé, sauce pili pili et riz au safran

*Grilled octopus, pili pili sauce and saffron rice*

Parmentier d'effiloché de canard, salade de jeunes pousses

*Shredded duck parmentier, yellow shoot salad*

## DESSERTS

Ravioli d'Ananas caramélisé en pâte philo, glace yaourt,  
sauce caramel

*Caramelized pineapple ravioli in filo pastry,  
yogurt ice cream and caramel sauce*

Poire Belle Hélène

*Pear Belle Hélène*

---



---

## NOS VINS DE REGION

### 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*

---

## ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Velouté de châtaigne, chips de jambon speck  
*Chestnut veloute, speck ham chi*

vol au vent de ris de veau, salade de jeune pousses  
*Calf sweetbread vol au vent, young shoot salad*

### PLATS

Truite à la Grenobloise, pommes de terre  
paillassons

*Grenobloise-style trout, potatos*

Filet mignon de porc pané au sarrasin, butternut, jus  
de viande à l'anis

*Pork filet mignon breaded with buckwheat,  
butternut, aniseed meat gravy.*

### DESSERTS

Tartelette aux Clémentines, chocolat blanc  
et vanille de la Réunion

*Clementine tartlet, white chocolate and Reunion vanilla*

Soufflé au chocolat, crème anglaise vanille

et meringue chocolat noir

*Chocolate soufflé, vanilla custard and dark chocolate  
meringue*

## ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Velouté de champignon, chantilly forestière  
et crumble de champignons

*Mushroom veloute, forest whipped cream and mushroom crumble*

Carpaccio de st jacques cuisson unilatérale,  
fine brunoise de pomme, câpres, ail noir, sauce bisque

*Carpaccio of scallops cooked on one side, fine brunoise of  
apple and capers, black garlic, bisque sauce*

### PLATS

Omble chevalier juste poêlé, zeste de citron  
et choux fleur en textures

*Just pan-fried Arctic char,  
lemon zest and cauliflower textures*

Bavette de porc, sauce Chimichurri, pommes grenailles

*Pork flank steak, chimichurri sauce, Baby potatoes*

### DESSERTS

Tarte Bourdaloue, Quenelle de crème chantilly aux amandes  
et liqueur de poire

*Irish Bourdaloue tart, quenelle of chantilly cream with almond  
and pear liqueur*

Tiramisu façon Kaya

*Kaya-style tiramisu*

## ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Velouté de lentilles vertes et crumble noisette  
*Lentil velouté hazelnut crumble*

Croustillant de ricotta, salade de jeunes pousses,

vinaigrette de noisette

*Crispy ricotta, young posse salad and hazelnut vinaigrette*

### PLATS

Marbré de sole, carotte fane glacée, purée de carotte et  
sauce beurre blanc

*Marbled sole, glazed top carrot,  
smash carrot and white butter sauce*

Épaule d'agneau, petit épeautre,  
jus de viande au thym des alpages

*Shoulder of lamb, small spelt, meat jus with alpine thyme.*

### DESSERTS

Parfait aux Bailey, crème au chocolat,  
croquant de café sauce au Baileys

*Bailey parfait, chocolate cream, coffee crunch with Baileys sauce*

Fine tarte tatin à l'armagnac et sa glace vanille

*Fine tart tatin with Armagnac and vanilla ice cream*

## ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Velouté de butternut, croustillant de poitrine fumée

*Butternut veloute, crispy smoked brisket*

Royale de champignons, brunoise de foie gras mi-cuit, petits croutons

*Mushroom royal, semi-cooked foie gras brunoise, small crouton*

### PLATS

Dos de cabillaud confit, purée et chips d'artichaut,  
jus de viande.

*Candied cod fillet, artichoke, purée and chips and meat juice*

Magret de canard, tombée de jeunes pousses d'épinard,  
purée de céleri et sauce Périgueux.

*Duck breast, wilted spinach, celery purée, Périgueux sauce*

### DESSERTS

« Alfajor » dessert traditionnel Argentin au chocolat, caramel de lait  
"Alfajor" traditional Argentinian dessert with chocolate, milk caramel

Baba au Génépi, Crème de mascarpone,  
fruits frais et sirop Thym citron

*Baba with Génépi, mascarpone cream,  
fresh fruit and lemon thyme syrup*

## ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Potage julienne Darblay, crème chantilly au lard fumé  
*Darblay julienne soup, whipped cream with smoked bacon*

Œuf parfait, Rôsti de pomme de terre,  
émulsion estragon et cerfeuil  
*Perfect egg, potato Rösti, tarragon and chervil emulsion*

### PLATS

Langues d'oiseau comme un risotto,  
st jacques, jus de crustacé  
*Bird's tongue pasta like risotto, scallops, shellfish juice*

Pot au feu à l'Os à moelle  
*Pot au feu with bone marrow*

### DESSERTS

Tarte aux citrons, granité limoncello  
*Lemon tart, limoncello granita*

Choux à la crème, praliné et chocolat noir  
*Cream puffs, praline and dark chocolate*

## ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Soupe à l'oignon  
*Onion Soup*

Dariole de truite fumée, tartare d'avocat, mayonnaise  
*Smoked trout dariole, avocado tartare, mayonnaise*

### PLATS

Queue de lotte rôtie, curry aux légumes  
*Roasted monkfish tail, vegetable curry*

Ballotine de pintade, morilles, polenta crémeuse,  
jus de volaille à la sauge  
*Guinea fowl ballotine, morel, creamy polenta, sage poultry juice*

### DESSERTS

Gâteau aux trois laits  
*Three Milk Cake*

Mille-feuille croustillant, crème légère vanille et tonka  
*Crispy mille-feuille, light vanilla and tonka cream*

## ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

DAILY MENU

### ENTRÉES

Crème Dubarry, sommités de choux fleur  
*Dubarry cream, cauliflower tops*

Foie gras mi-cuit, chutney de poire, tuile sarrasine  
*Semi-cooked foie gras, pear chutney, sarrasin tuile*

### PLATS

Poulpe grillé, sauce pili pili et riz au safran  
*Grilled octopus, pili pili sauce and saffron rice*

Parmentier d'effiloché de canard, salade de jeunes pousses  
*Shredded duck parmentier, yellow shoot salad*

### DESSERTS

Ravioli d'Ananas caramélisé en pâte philo,  
glace yaourt, sauce caramel  
*Caramelized pineapple ravioli in filo pastry,  
yogurt ice cream and caramel sauce*

Poire Belle Hélène  
*Pear Belle Hélène*