

ENTRÉES

STARTER

Gravlax de truite, crème légère à l'aneth,
caviar végétal 22€

Trout gravlax, light dill cream, vegetable caviar

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

Fines de Claire oysters, sauce vierge and shallot vinegar Oysters (6/9/12)

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

Gillardeau oysters, sauce vierge and shallot vinegar Oysters (6/9/12)

Pâté de Belleville et pickles 17€

Belleville pâté with porcini mushrooms and pickles

Saint-Jacques gratinées au parmesan,
vin blanc de Savoie 26€

Scallops au gratin with Parmesan cheese, Savoie white wine

Escalope de foie gras de canard poêlée, pop-corn de
sarrasin, tatin de fruits de saison 27€

Pan-fried foie gras escalope, buckwheat popcorn, seasonal fruit tatin

Vitello tonnato 24€

Patatas bravas 17€

Crème patate douce, halloumi, oignons caramélisés,
grains de courge 19€

Sweet potato cream, halloumi, caramelised onions, pumpkin seeds

Entrée éphémère 20€

Daily starter menu

DESSERTS

DESSERTS

Assiette de fromages de nos montagnes 15€

Alps cheeses plate

Rocher des Alpes 16€

Chocolate, mascarpone, praline-hazelnut centre and golden crispy coating

Tiramisu des Cimes 13€

Strong coffee, light mascarpone and crispy cocoa-hazelnut

Souvenir d'enfance savoyard 16€

Brioche French toast, vanilla ice cream and salted butter caramel

Neige et givre 13€

Vanilla and honey mousse, lemon ice cream and crunchy meringue

Dessert éphémère 16€

Daily Dessert

PLATS

MAIN COURSE

Poulpe grillé, chimichurri 34€

Grilled octopus, chimichurri

Risotto de petit épeautre au homard, jus de bisque réduit, tuile de parmesan 51€

Lobster risotto with einkorn wheat, reduced bisque sauce, parmesan tuile

Côte de veau cuite à basse température puis rôtie, polenta et sauce aux morilles 42€

Slow-cooked veal chop, polenta and morel sauce.

Filet de bœuf, sauce Périgueux 49€
option foie gras poêlé façon Rossini +8€

Rossini Beef fillet, Périgueux sauce

Option : pan-fried foie gras Rossini style

Plat éphémère 34€

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, écraser de pomme de terre, pour 4pers. (50 minutes de cuisson) 70€

Roasted free-range chicken, hay, potatoes, cooking juices.

La Pêche de Yann sur réservation

(prix selon marché)



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, tuile croustillante de jambon Speck

Cream of chestnut soup, crispy Speck ham tuile

Tartelette fine aux champignons, brunoise de truite fumée, jeunes pousses d'herbes folles

Thin mushroom tartlet, brunoise of smoked trout and young wild herb shoots

PLATS

Ballotine de truite, farce délicate aux câpres, servie sur pommes de terre façon Vichyssoise

Trout ballotine, delicately stuffed with capers, served on Vichyssoise-style potatoes

Filet mignon de porc en croûte de sarrasin, butternut rôti et jus de viande parfumé à l'anis

Pork tenderloin in a buckwheat crust, roasted butternut squash and meat jus flavoured with aniseed

DESSERTS

Croustillant vanille, sarrasin, confit de Myrtille sauvage

Vanilla crisp, buckwheat, wild blueberry confit

Moelleux au chocolat grand cru, glace amande, tuile cacao

Grand cru chocolate lava cake, almond ice cream, cocoa tuile

ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté de lentilles vertes du Puy, quenelle de truite légèrement panée,
émulsion de raifort

Cream of green Puy lentil soup, lightly breaded trout quenelle, horseradish emulsion

Croustillant de chèvre chaud, jeunes pousses de salade et vinaigrette aux noisettes

Crispy ricotta, young salad shoot and hazelnut vinaigrette

PLATS

Lieu jaune, 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

Dôme chocolat, café et baileys

Chocolate, coffee and Baileys dome

Pavlova, marron et cassis

Pavlova, chestnut and blackcurrant

ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté onctueux de champignons, chantilly aux saveurs forestières
et crumble de champignons

Creamy mushroom soup, forest-flavoured whipped cream and mushroom crumble

Carpaccio de Saint-Jacques poêlés à l'unilatéral, brunoise fine de pomme et câpres,
ail noir et sauce au beurre de corail

*Carpaccio of scallops pan-fried on one side, finely diced apple and capers, black
garlic and coral butter sauce*

PLAT

Ombre 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 anticucho et pommes grenaille fondantes

Pork flank steak, anticucho sauce, baby potatoes

DESSERTS

Poire pochée au miel et lavande

Poached pear with honey and lavender

Entremet chocolat noir, praliné croustillant

Dark chocolate dessert with crunchy praline

ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté onctueux de butternut, cracker et mousse légère de noix fumée

Butternut velouté, crispy smoked brisket

Royale de champignons, brunoise délicate de foie gras mi-cuit et petit croûton doré

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

PLAT

Dos de cabillaud confit, purée d'artichaut, chips d'artichaut

Candied cod fillet, Purée and artichoke chips

Filet de bœuf mûré à la cendre, légumes grillés et jus de viande réduit

Ash-matured beef fillet, grilled vegetables and reduced meat juices

DESSERTS

Choux craquelin praliné noisette, cœur chocolat

Hazelnut praline cracker choux pastry with chocolate filling

Mousse vanille au poivre Timut, fruit rouge et croustillant de sarrasin

Vanilla mousse with Timut pepper, red berries and buckwheat crisp

ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

DAILY MENU

ENTRÉES

Potage julienne Darblay, chantilly légère au lard fumé

Darblay julienne soup, whipped cream with smoked bacon

Œuf parfait, duxelles de champignons, espuma de cèpes, herbes folles et tuile croustillante de parmesan

Perfect egg, mushroom duxelles, cep espuma, herbs and crispy Parmesan tuile

PLATS

Agnolotti aux Saint jacques, bisque, Saint jacques poêlées, huile persil, roquette

Agnolotti with scallops, bisque, pan-fried scallops, parsley oil, rocket

Suprême de pintade, farce fine au Reblochon et thym, polenta onctueuse et jus de volaille parfumée à l'estragon

Guinea fowl supreme, finely minced Reblochon cheese and thyme stuffing, creamy polenta and tarragon-flavoured poultry gravy

DESSERTS

Dôme vanille, citron, amande

Vanilla dome, lemon, and almond

Crèmeux caramel beurre salé, biscuit moelleux noisette, glace vanille

Salted caramel cream, soft hazelnut biscuit, vanilla ice cream

ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

DAILY MENU

ENTRÉE

Soupe à l'oignon

Onion Soup

Carpaccio de bœuf, câpres, parmesan, cresson, grenade et citronnette

Beef carpaccio, capers, Parmesan cheese, watercress, pomegranate and lemon dressing

PLATS

Queue de lotte rôtie, curry de légumes

Roasted monkfish tail, vegetable curry

Pot-au-feu à l'Os à moelle

Pot-au-feu with bone marrow

DESSERTS

Alfajor moderne

Modern alfajor

Panna cotta coco, fruits rouges

Coconut panna cotta with red berries



ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

DAILY MENU

ENTRÉES

Crème Dubarry, sommités de chou fleur

Dubarry cream, cauliflower tops

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

Semi-cooked foie gras, pear chutney, sarrasin tuile

PLATS

Soupons grillés, sauce pili pili onctueuse et riz au safran

Grilled squid, pili pili sauce and saffron rice

Magret de canard, sauce Grand-Veneur

Duck breast, Grand-Veneur sauce

DESSERTS

Tarte fine aux pommes et miel de montagne, chantilly et glace

Thin apple and mountain honey tart, whipped cream and ice cream

Tiramisu « montagne dorée » génépi, miel et café

Tiramisu 'golden mountain' genepy, honey and coffee
