ENTRÉES
STARTER

Entrée éphémère 20
Daily starter menu

Les huîtres Amélie 6/9/12 22 / 30 / 39
sauce vierge et vinaigre à l'échalote
Amélie oysters 6 / 9 / 12

Les huîtres Gillardeau 6/9/12 24 / 31 / 42
sauce vierge et vinaigre à l'échalote
Gillardeau oysters 6 / 9 / 12

Gravlax de truite 17
Crème légère à l'aneth, pain toasté
Trout gravlax, light dill cream,

Terrine des montagnes maison 18
Terrine au génépi, céleri, mesclun de salade et confiture d'oignon rouge
Homemade Genepi terrine, celery, mixed greens, and red onion jam

6 Escargots 18
Roulés au beurre maître d'hôtel, émulsion légère, tuile de pain grillé à l'ail
6 snails with Maître d'Hôtel butter, emulsion, toasted garlic bread crisp

Vitello Tonnato 24
Veau en basse température, crème de thon, câpre, roquette et huile verte
Slow-Cooked Veal and Tuna Cream

Raviole de champignons 24
Émulsion de foie gras, noisettes torréfiées et jeunes pousses
Mushroom ravioli and foie gras emulsion

Foie gras de canard mi-cuit maison 27
déclinaison de figues & brioche toastée
Duck Foie Gras, Fig & Toasted Brioche

PLATS
MAIN COURSES

Plat éphémère 34
Daily Main course

Poulpe grillé 32
Mousseline de pomme de terre et légumes du moment, vierge de légumes
Grilled octopus, mashed potatoes, vegetable and vegetable dressing

Côte de veau cuite à basse température 42
Rôtie à l'ail et thym, crème aux morilles, Pommes Anna et légumes du moment
Slow-cooked veal chop, Morel Sauce, Pommes Anna and Vegetables

Turbot rôti 45
Beurre blanc au champagne, mousseline de pomme de terre et légumes du moment
Roasted Turbot, champagne sauce, mashed potatoesand vegetable

Filet de bœuf, sauce Marchand de vin, pomme Anna et légumes du moment 49
Option : foie gras poêlé façon Rossini +8
Rossini Beef fillet, red wine sauce
Option: pan-fried foie gras Rossini style

Selle de Cerf rôtie 51
Sauce Grand veneur, Pommes Anna et légumes du moment
Roasted Venison Saddle, Grand Veneur Sauce, Pommes Anna, and vegetables

Côte de Bœuf (pour 2 personnes) 90
Sauce béarnaise, frites, salades, envi. 30 minutes de cuisson)
Prime rib of beef, béarnaise sauce, fries, salad

La Pêche de Yann sur réservation (prix selon marché)

DESSERTS
DESSERTS

Assiette de fromages affinés de nos montagnes 15
Alpine cheese platter

Tarte rustique aux myrtilles 13
Myrtilles généreuses, pâte au sarrasin, crème fouettée, amandes torréfiées
Rustic Blueberry Tart with Whipped Cream

Ceviche tropical 14
Ananas, mangue, kiwi, avocat, "lait de tigre" coco passion, sorbet citron vert, meringue croustillante
Pineapple, mango, kiwi, avocado, passion fruit coconut "tiger's milk," lime sorbet, crispy meringue

Dessert éphémère 16
Daily Dessert

Brioche perdue façon tiramisu 15
Brioche perdue, crème mascarpone, anglaise au café, cacao
Tiramisu-Style brioche French toast, mascarpone cream, coffee Crème Anglaise and cocoa

Entremet Ferrero Rocher 16
Sphère chocolat et éclats de noisettes dorée, mousse praliné noisette, cœur pâte à tartiner et noisette entière
Ferrero Rocher Entremets, chocolate, hazelnuts praline and spread

Carte et menus élaborés par notre Chef de Cuisine Corentin Turowski
À la carte and menus created by our Executive Chefs Corentin Turowski
Viandes d'origine Européenne
Prix indiqués en Euros TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande. Prices are in euros, all taxes included. The list of allergens is available on request

ÉPHÉMÈRE LUNDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Gratinée à l'oignon, tuile de pain grillé au beaufort
Onion soup gratinée, toasted Beaufort cheese crisp

Carpaccio de betterave, mousse de chèvre et vinaigrette à la framboise
Beetroot carpaccio, goat's cheese mousse, raspberry vinaigrette

PLATS

Omble chevalier, pommes grenailles
et beurre façon grenobloise
Arctic char, new potatoes, brown butter Grenoble-style

Paleron de bœuf grillé, croustillant de pommes de terre
et jus au vin rouge de Savoie
Grilled beef chuck, crisp potato, Savoie red wine jus

DESSERTS

Ananas rôti au Malibu, crémeux citron vert et gingembre, glace coco
Malibu-roasted pineapple, lime and ginger cream, coconut ice cream

L'Opéra traditionnel
Classic Opéra cake

62€

ÉPHÉMÈRE MARDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Crème de butternut, graines de courge torréfiées
Butternut squash velouté, toasted pumpkin seeds

Terrine des montagnes au génépi maison, céleri retravaillé, mesclun de salade et confiture d'oignons rouges
House Génépi mountain terrine, reimagined celery, mixed leaf salad, red onion jam

PLATS

Truite pochée, gnocchis maison rôtis et espuma de sauce hollandaise
Poached trout, roasted house-made gnocchi, hollandaise espuma

Pintade fermière, polenta onctueuse et crème forestière
Free-range guinea fowl, velvety polenta, forest mushroom cream

DESSERTS

Tartelette aux agrumes et sésames noirs
Citrus tartlet with black sesame

Dacquoise noisette, caramel au beurre salé et cœur fondant à la pâte à tartiner
Hazelnut dacquoise, salted butter caramel, molten chocolate-hazelnut heart

62€

ÉPHÉMÈRE MERCREDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté de poireaux, petit beignet
Leek velouté, petit fritter

Œuf parfait, crème de Beaufort, croûtons à l'ail et champignons
Slow-cooked egg, Beaufort cream, garlic croutons, mushrooms

PLATS

Filet de féra grillé, risotto de petit épeautre
et beurre blanc infusé à l'ail des ours
Grilled féra fillet, little spelt risotto, wild garlic–infused beurre blanc

Filet de canette rôti, crozets au sarrasin
et jus corsé aux myrtilles sauvages
Daily Main course

DESSERTS

Framboise en textures, crémeux yuzu,
sablé breton et meringue italienne
Raspberry in textures, yuzu cream, Breton shortbread, Italian meringue

Mont-Blanc revisité, biscuit moelleux au marron, crème vanillée,
éclats de meringue et marron confit
Mont-Blanc reimagined: soft chestnut sponge, vanilla cream, meringue shards, candied chestnut

62€

ÉPHÉMÈRE JEUDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté de panais, chips croustillantes
Parsnip velouté, crisp chips

Carpaccio de truite, câpres, oignon rouge, huile d'olive et citron caviar
Trout carpaccio, capers, red onion, olive oil, finger lime

PLATS

Sandre cuit à l'unilatéral, caviar d'aubergine
et bisque infusée au safran
Pike-perch cooked on one side, aubergine caviar, saffron-infused bisque

Entrecôte Black Angus, pomme Anna et sauce au poivre
Black Angus rib-eye, Pommes Anna, peppercorn sauce

DESSERTS

Mangue fraîche, crémeux au fruit de la passion et maïs en textures
Fresh mango, passion fruit cream, corn in textures

Merveilleux chocolat, mousse intense au chocolat, sablé et grué de cacao
Chocolate merveilleux, intense chocolate mousse, shortbread, cocoa nibs

62€

ÉPHÉMÈRE VENDREDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Velouté de châtaignes, tuile croustillante de lard
Chestnut velouté, crisp bacon tuile

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa, roquette et perles de citron
Leeks vinaigrette, mimosa egg, rocket, lemon pearls

PLATS

Dos de cabillaud, mousseline de pommes de terre, vierge de légumes parfumée à l'aneth
Cod loin, potato mousseline, dill-scented vegetable vierge

Cordon bleu de volaille au reblochon, pâtes fraîches et gribiche maison
Chicken cordon bleu with Reblochon, fresh pasta, house gribiche

DESSERTS

Poire pochée infusée à l'hibiscus, crémeux amande et glace violette
Hibiscus-infused poached pear, almond cream, violet ice cream

Cheesecake au chèvre doux, confiture de patate douce et noix de pécan
Mild goat's cheese cheesecake, sweet potato jam, pecans

62€

ÉPHÉMÈRE SAMEDI

DAILY MENU

ENTRÉES

Tartelette de champignons en feuille de brick, crumble,
crème à l'ail et aux herbes, mesclun de salade
Mushroom tartlet in brick pastry, crumble, garlic and herb cream, mixed leaf salad

Crème Dubarry, sommités de chou fleur
Dubarry cream of cauliflower, cauliflower florets

PLATS

Tataki de saumon au sésame, frites croustillantes de patate douce,
mesclun de jeunes pousses et sauce teriyaki
Sesame-crusted salmon tataki, crisp sweet potato fries, young shoot salad, teriyaki sauce

Joues de bœuf braisées au vin rouge, frites croustillantes de patate douce
et amandes torréfiées
Red wine–braised beef cheeks, crisp sweet potato fries, toasted almonds

DESSERTS

Tarte aux coings, crème diplomate au miel et ganache montée à la fève tonka
Quince tart, honey diplomat cream, tonka bean whipped ganache

Millefeuille revisité aux myrtilles, citron et chocolat blanc
Blueberry millefeuille reimagined, lemon and white chocolate

62€

ÉPHÉMÈRE DIMANCHE

DAILY MENU

ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, oignon rouge, parmesan affiné et tomates séchées
Beef carpaccio, red onion, aged Parmesan, sun-dried tomatoes

Velouté de petits pois, tuile de parmesan
Pea velouté, Parmesan tuile

PLATS

Gambas poêlées, risotto crémeux au parmesan affiné et pickles de légumes
Pan-seared king prawns, creamy aged Parmesan risotto, pickled vegetables

Pièce de veau en cuisson basse température, pommes de terre rôties au beurre et au thym, crème de morilles
Low-temperature veal, butter and thyme roasted potatoes, morel cream

DESSERTS

Pressé de pommes sur feuilletage croustillant, crémeux à la cacahuète et dulce de leche
Pressed apple on crisp puff pastry, peanut cream, dulce de leche

Trompe-l'œil cerise, pistache et chocolat
Trompe-l'œil of cherry, pistachio and chocolate

62€