

## LES ENTRÉES / STARTERS

Velouté de Potimarron aux Châtaignes <i>Pumpkin and Chestnut Soup</i>	16 €
Les Haricots Verts en Salade aux Herbes et Noisettes Torréfiées <i>Green Bean Salad with Torrefied Nuts</i>	18 €
La Terrine aux Citron Confits de Menton, Toast de Pain de Campagne Grillé (200g) * <i>Preserved Lemon from Menton Terrine, Farmed Toasted Bread (200g)</i>	25 €

## LES SPÉCIALITÉS FROMAGES / CHEESE SPECIALITIES

Le Gratiné de Marcel (Morbier Fondu – Madère – Ail) En deux Services – <i>Marcel's Gratiné*</i>	40 € / pers
Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Été ( <i>minimum 2 personnes</i> ) - <i>Cheese Fondue*</i> <i>(Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 – Toquicimes)</i>	44 € / pers
Fondue Aux Cèpes ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Cèpes Mushroom Fondue*</i>	50 € / pers
Fondue à la Truffe Melanosporum ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Melanosporum Truffle Fondue*</i>	62 € / pers
Raclette au Lait Cru ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Savoy Raclette</i>	44 € / pers
Reblochonade ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Reblochonade</i>	44 € / pers

Tous nos plats sont servis avec des pommes de terre en robe des champs (sauf la fondue), charcuterie et salade.  
*All our Dishes are Served with Boiled Potatoes (Except Fondue), Cold Cut Meat and Green Salad*

## LES SPÉCIALITÉS VIANDES/ MEAT SPECIALITIES

Braséade de Bœuf et Veau ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Beef and Veal Barbecue</i>	45 € / pers
Pierrade de Bœuf et Veau ( <i>minimum 2 personnes</i> ) – <i>Beef and Veal on the Stone</i>	45 € / pers

Origine des Viandes : France

Tous nos plats sont servis avec des frites fraîches ou pommes de terre en robe des champs.  
Trio de sauces (Curry – Crème Ciboulette – Tartare).

Suppléments : Charcuterie : 14 € / pers – Viande 250 g : 30 € / pers – Fromage 250 g : 30 € / pers.

**Les prix sont nets service compris – Allergènes sur demande**

**Prices are net. service included – Allergens on request.**

**\*Plat contenant de l'alcool – Dish made with Alcohol.**

## LES DESSERTS / DESSERTS

Salade d'Oranges, Pistaches et Pignons de Pins <i>Oranges Salad, Pistachio and Pine Seed</i>	12 €
Le Fromage Blanc, Miel et Fruits Rouges <i>Whipped Cheese, Honey and Red Fruits</i>	12 €
Les Glaces et Sorbets de Votre Choix de la Maison Glaces des Alpes <i>Ice Cream and Sorbets</i>	
- 1 Boule	04 €
- 2 Boules	08 €
- 3 Boules	12 €
Vanille – Chocolat – Café - Yaourt – Fraise - Citron – Myrtille <i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Yogurt – Strawberry – Lemon – Blueberry</i>	
Supplément Chantilly : 3 € - Supplément Sauce Chocolat : 3 €	
Tarte aux Myrtilles, Sorbet Myrtille <i>Local Blueberry Tart, Blueberry Sorbet</i>	14 €
Le Moelleux au Chocolat de Sophie, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé <i>Sophie's Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream and Salted Butter Caramel</i>	14 €
L'Incontournable Mont Blanc Vu de Megève <i>Unmissable Mont Blanc from Megève</i>	15 €
Les Griottes à l'Eau de Vie et Glace Yaourt* <i>Cherries to the Brandy, Yogurt Ice Cream</i>	16 €
La Mandarine Givrée et Shot de Mandarine Napoléon Impériale* <i>Frozen Mandarin Sorbet, Shot of Mandarin Napoleon Imperial</i>	16 €

**Les prix sont nets service compris – Allergènes sur demande**

**Prices are net. service included – Allergens on request.**

- **Plat contenant de l'alcool – Dish made with Alcohol.**