

## LES ENTRÉES / STARTERS

|  |      |
|--|------|
| Velouté de Potimarron aux Châtaignes<br><i>Pumpkin and Chestnut Soup</i>                                       | 16 € |
| Les Haricots Verts en Salade aux Herbes et Noisettes Torréfiées<br><i>Green Bean Salad with Torrefied Nuts</i> | 18 € |
| La Terrine aux Citron Confits de Menton, Toast de Pain de Campagne Grillé (90g – 200g à Partager) *            |      |
| ..... 90 g   | 20 € |
| ..... 200 g  | 30 € |
| <i>Preserved Lemon from Menton Terrine, Farmed Toasted Bread (90g – 200g To Share)</i>                         |      |

## 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'Eté ( <i>minimum 2 personnes</i> ) - <i>Cheese Fondue*</i><br>(Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 – Toquicimes) | 44 € / 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<br><i>Oranges Salad, Pistachio and Pine Seed</i>  | 12 € |
| Le Fromage Blanc, Miel et Fruits Rouges<br><i>Whipped Cheese, Honey and Red Fruits</i>   | 12 € |
| Les Glaces et Sorbets de Votre Choix de la Maison Glaces des Alpes<br><i>Ice Cream and Sorbets</i>   |      |
| - 1 Boule  | 04 € |
| - 2 Boules   | 08 € |
| - 3 Boules   | 12 € |
| Vanille – Chocolat – Café - Yaourt – Fraise - Citron – Myrtille<br><i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Yogurt – Strawberry – Lemon – Blueberry</i>       |      |
| Supplément Chantilly : 3 € - Supplément Sauce Chocolat : 3 €   |      |
| Tarte aux Myrtilles, Sorbet Myrtille<br><i>Local Blueberry Tart, Blueberry Sorbet</i>  | 14 € |
| Le Moelleux au Chocolat de Sophie, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé<br><i>Sophie's Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream and Salted Butter Caramel</i> | 14 € |
| L'Incontournable Mont Blanc Vu de Megève<br><i>Unmissable Mont Blanc from Megève</i>   | 15 € |
| Les Griottes à l'Eau de Vie et Glace Yaourt*<br><i>Cherries to the Brandy, Yogurt Ice Cream</i>  | 16 € |
| La Clémentine Givrée et Shot de Mandarine Napoléon Impériale*<br><i>Frozen Clementine 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.**