

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 (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> (Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 – Toquicimes)	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.