

Pour nos Hôtes, Notre Chef vous Propose.
For our Host, Our Head Chef Suggestion.

Entrées / Starters :

Velouté de Potimarron, et Eclats de Châtaignes----- <i>Pumpkin Soup with Chestnut</i>	16 €
Poireaux Confits, Haddock Fumé et Sauce Ravigote ----- <i>Preserved Leeks, Smoked Haddock, Ravigote Sauce</i>	23 €
Salade de Lentilles au Magret Fumé et Oignons Rubis, Œuf Poché...----- <i>Lentils Salad with Smoked Duck, Rubis Onions and Poached Egg</i>	24 €
Lingot de Foie Gras Miroir de Chignin-Bergeron, Chutney Mendiant et Coing* ----- <i>Duck Foie Gras, Chignin-Bergeron Jelly, Mendiant Chutney with Quince*</i>	26 €
Carpaccio de Poulpe, Feuille d'Huitre et Condiments Bergamote ----- <i>Octopus Carpaccio, Oysters Leaves Bergamot Condiments</i>	27 €
Terrine de Porc de Montagne et Citrons Confits de Menton (90g) ----- <i>Pork Terrine Menton Preserved Lemon</i>	20 €*
Les Huitres Perle Blanche n°3, Vinaigre d'Echalottes et Pain de Seigle ----- <i>Oysters Perle Blanche n°3, Shallots Vinegar, Rye Bread</i>	29 €
Saumon Fumé Bio Petrossian, Toast de Pain de Campagne (sup résident 10 €) ----- <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Farmed Bread</i>	38 €*

Vegetarien / Vegetarian :

Le plat Végétarien du Chef ----- <i>Vegetarian Dish from Our Chef</i>	35 €
--	------

Pâtes / pasta

Coquillettes à la Truffe Melanosporum et Dés de Jambon Blanc ----- <i>Coquillettes with Melanosporum Truffle, White Ham Dice</i>	35 €
Troffie au Pesto et Parmesan----- <i>Troffie with Pesto and Parmesan</i>	29 €

*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.*

Poissons / Fishes

Dos de Cabillaud, Tombée d'Épinards, Emulsion Muscade----- <i>Back of Cod, Panfried Spinach, Nutmeg Emulsion</i>	37 €
Noix de Saint-Jacques Poêlées, Palet de Céleri Confit et Sauce Granny Smith*----- <i>Pan Sautéed Sea Scallops, Preserved Celery Palet, Granny Smith Sauce*</i>	40 €
Pavé de Bar, Ecrasé de Pommes de Terre aux Coques, Coulis de Péquillos----- <i>Seabass, Crushed Potatoes with Shellfish, Pequillos Coulis</i>	41 €

Viandes / Meats :

Volaille Fermière, Lasagne de Champignons et Foie de Volaille, Sauce Vin Jaune*----- <i>Farmed Chicken, Mushrooms and Chicken Liver Lasagne, Yellow Wine Sauce*</i>	37 €
Grenadin de veau, Darphin de Légumes, Jus de Viande----- <i>Veal Grenadin, Vegetables Darphin and Meat Juice</i>	38 €*
La Broche du jour----- <i>Chef's Spit of the Day</i>	38 €*
Bavette à L'Echalotte, Purée Maison*----- <i>Flank Steak with Shallots, Homemade Mash Potatoes*</i>	39 €
Filet de Bœuf Charolais Grillé de Chez Metzger Façon Rossini, Polenta Croustillante et Sauce Périgourdine*----- <i>Grilled Filet of Beef Charolais, Crusty Polenta and Perigourdine Sauce*</i>	55 €*

(Supplement Resident: 10 € par Personne)

Origine de nos Viandes - Origin of our meats

Volaille : France – **Veau** : France – **Filet de Bœuf** : Union Européenne – **Bavette de Bœuf** : Ecosse

Garnitures en Supplément / Extra Garnish :

Mesclun de Salade – <i>Mixed Green Salad</i> -----	08 €
Légumes Verts – <i>Green Vegetables</i> -----	08 €
Riz Basmati – <i>Basmati Rice</i> -----	10 €
Coquillettes – <i>Coquillettes Pasta</i> -----	10 €
Frites Fraîches – <i>French Fries</i> -----	10 €
Purée Nature – <i>Plain Homemade Mash Potatoes</i> -----	10 €
Purée à la Truffe – <i>Black Truffle Mash Potatoes</i> -----	20 €

Fromages / Cheeses :

Fromages de Nos Montagnes et d'Ailleurs----- <i>Cheeses from Our Mountains and Elsewhere</i>	20 €
---	------

*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.**