

LA CARTE DU DEJEUNER

(De 12h à 15h).

Pour Débuter : Starters

Velouté de Potimarron, Eclats de Châtaignes----- <i>Pumpkin Soup, with Chestnut</i>	16 €
Terrine de Porc de Montagne et Citrons Confits de Menton (90g)* ----- A partager (200g)* ----- <i>Pork Terrine Menton Preserved Lemon – To Share*</i>	20 € 30 €
Quiche Savoyarde au Reblochon et Lard du Jura ----- <i>Savoyarde Quiche with Reblochon and Jura's Lard</i>	24 €
Salade Caesar au Blanc de Volaille Grillé et Lard Croustillant ----- <i>The Traditionnal Caesar Salad (Grilled Chicken, Parmesan, Anchovy, Bacon)</i>	26 €
Carpaccio de Poulpes aux Condiments----- <i>Octopus Carpaccio with Condiments</i>	27 €
Sucrine à la Truffe et Copeaux de Vieille Tomme au Rabot ----- <i>Sucrine Salad with Truffle, Aged Tomme Shaving</i>	29 €
Lingot de Foie Gras Miroir de Chignin-Bergeron, Chutney Mendiant et Coing* ----- <i>Duck Foie Gras, Chignin-Bergeron Jelly, Mendiant Chutney with Quince*</i>	30 €
Œuf au Plat à La Truffe, Brioche Dorée ----- <i>Fried Eggs with Truffle, Golden Brioche</i>	35 €
Saumon Fumé Bio Petrossian, Toast de Pain de Campagne----- <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Farmed Bread</i>	38 €
Tarama Petrossian, Toast de Campagne (100g)	
Tarama Nature-----	20 €
Tarama Poutargue-----	32 €
Tarama Caviar-----	40 €
<i>Petrossian Tarama, Toast</i>	

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.*

Nos Plats : Main Dishes

Penne Nature ----- <i>Plain Penne Pasta</i>	20 €
Penne Napolitaine ou Bolognaise----- <i>Large Penne Pasta : Neapolitan or Bolognese</i>	28 €
Croque-Monsieur au Vieux Beaufort et Jambon Blanc----- <i>Aged Beaufort Cheese Croque-Monsieur with White Ham</i>	28 €
Tenders de Volaille Maison, Pommes Frites Maison ----- <i>Home Made Chicken Tenders, Home Made French Fries</i>	30 €
Club Sandwich : Volaille Bacon ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade ---- <i>Turkey and Bacon or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad</i>	32 €
Coquillettes à la Truffe Melanosporum et Dés de Jambon Blanc----- <i>Coquillettes with Melanosporum Truffle, White Ham Dice</i>	35 €
Tartare de Bœuf Sélectionné (160g), Mesclun et Pommes Frites Maison---- <i>Selected Beef Tartare (160g) with Home Made French Fries and Green Salad</i>	38 €
Tartare Poêlé de Bœuf Sélectionné (160g), Mesclun et Pommes Frites Maison ----- <i>Pan Fried Selected Beef Tartare (160g) with Home Made French Fries and Green Salad</i>	39 €
Supplément Truffe (4 Grammes) <i>Extra Truffle (4 Grammes)</i>	16 €

Origine des Viandes :
Jambon : Italie – Volaille : Union Européenne – Bœuf : Union Européenne

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 FROMAGES

Ardoise de Fromages des Deux Savoie ----- 20 €
Local Cheeses Platter

LES DESSERTS

La Panna Cotta à La Vanille Bourbon, Coulis de Fruits Rouges----- 12 €
Bourbon Vanilla Panna Cotta, Red Fruits Coulis

Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges ----- 12 €
Fresh Cream Cheese, Local Honey and Red Fruits

L'Incontournable Mont-Blanc Vu de Megève ----- 15 €
Unmissable Mont-Blanc from Megève

Les Tartes et Pâtisseries du Jour ----- 12 €
Desserts Selection of the Day

Le Moelleux au Chocolat de Sophie----- 12 €
Sophie's Chocolate Moelleux

Les Petits Fruits Rouges ----- 20 €
Red Fruits Bowl



LE FER À CHEVAL
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA • MEGÈVE

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.**