

ENTRÉES • STARTERS

PIZZETTA AUX CÈPES, ROQUETTE, COPEAUX DE BEAUFORT PIZZETTA WITH PORCINI MUSHROOMS, ROCKET SALAD, BEAUFORT CHEESE SHAVINGS	25
JAMBON PALETA PATA NEGRA, PAIN GRILLÉ À L'AIL, TOMATES FRAÎCHES PATA NEGRA «PALETA» HAM, GARLIC TOAST AND FRESH TOMATOES	29
NEMS POULET « THAÏ » THAÏ-STYLE FRIED CHICKEN ROLLS	16
SUCETTES DE BEAUFORT, OEUF MOLLET ET SALADE MARAÎCHÈRE STICKS OF BEAUFORT CHEESE, POACHED EGG, VEGETABLE SALAD	14
PLANCHE DE JAMBON DE SAVOIE FINEMENT TRANCHÉ PLATTER OF THIN SLICES OF LOCAL HAM	14
BURRATA CRÈMEUSE À LA TRUFFE, JAMBON DE SAVOIE ET TOMATES CERISE CREAMY BURRATA WITH TRUFFLES, LOCAL HAM, CHERRY TOMATOES	16
TARTARE DE THON LÉGÈREMENT ÉPICÉ, AVOCAT À LA FOURCHETTE MILDLY SPICY TUNA TARTAR, MASHED AVOCADO	18
CRABE DES NEIGES FAÇON ROULEAU DE PRINTEMPS MANGUE ET SOJA SPRING ROLLS -STYLE SNOW CRAB, MANGO AND SOY	21
VAPEURS DE CREVETTES STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, GELÉE DE MYRTILLES ET PETITE BRIOCHE HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, BLUEBERRY JELLY AND BRIOCHE BUN	21
NOTRE GRATINÉE À L'OIGNON OUR FRENCH ONION SOUP «GRATINÉE»	12
SALADE CAESAR AUX FINES TRANCHES DE POULET FERMIER CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	16
CÈPES ET GIROLLES POÊLÉS, OIGNONS GRELOTS, TOMATES CONFITES, OEUF MOLLET PAN-COOKED PORCINI AND GIROLLE MUSHROOMS, PICKLED ONIONS, TOMATO CONFIT, POACHED EGG	18
COEUR DE SAUMON FUMÉ ÉPAIS, BLINIS, CRÈME FRAÎCHE ET CITRON SMOKED SALMON FILLET GENEROUSLY SLICED, BLINIS, CREAM AND LEMON	19
CUISSES DE GRENOUILLE À L'AIL ET AU PERSIL «LA CABANE» FROG LEGS WITH GARLIC AND PARSLEY «LA CABANE»	22
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD THE WARM GOAT CHEESE SALAD	15
HUITRES FINE DE CLAIRE N°3 X6 OYSTER FINE DE CLAIRE N°3 X6	18
HUITRES FINE DE CLAIRE N°3 X12 OYSTER FINE DE CLAIRE N°3 X12	34
BOUQUET DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE MAISON X6 PRAWNS BOUQUET, HOMEMADE MAYONNAISE	16
BOUQUET DE CREVETTES ROSES, MAYONNAISE MAISON X12 PRAWNS BOUQUET, HOMEMADE MAYONNAISE	21

PLATS • MAIN COURSE

TARTIFLETTE AU REBLOCHON DE SAVOIE, GRENAILLES ET OIGNONS CARAMELISÉS TARTIFLETTE WITH REBLOCHON OF SAVOY CHEESE, ROASTED POTATOES, CARAMELIZED ONIONS	22
FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ NATURE - MIN 2 PERS. SWISS FONDUE 50/50 (2 PERS. MIN) NATURE	21
FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOITIÉ À LA TRUFFE - MIN 2 PERS. SWISS FONDUE 50/50 (2 PERS. MIN) WITH TRUFFLES	28
BOITE CHAUDE 500GR JAMBON DE SAVOIE, COCOTTE DE GRENAILLES 500GR OF MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	29
LINGUINES FRAÎCHES, TOMATES CERISE ET STRACCIATELLA FRESH LINGUINE, CHERRY TOMATOES, STRACCIATELLA	22
GNOCCHIS AUX CÈPES ET COPEAUX DE PARMESAN GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS AND PARMESAN SHAVINGS	26
GROSSES COQUILLETTES, CRÈME DE TRUFFE, BEAUFORT ET JAMBON BLANC COQUILLETTES PASTA, TRUFFLE CREAM, HAM, BEAUFORT CHEESE	28
DOS DE CABILLAUD FAÇON FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE FISH & CHIPS-STYLE COD, TARTARE SAUCE	24
COEUR DE SAUMON, BEURRE DE COQUES FONDUE DE POIREAUX FUMÉS SALMON FILLET, SHELLS BUTTER, SMOKED LEEK FONDUE	29
CROQUE-MONSIEUR AU BEURRE DE TRUFFE, PETITE SALADE CROQUE-MONSIEUR WITH TRUFFLE BUTTER, SALAD	21
SUPRÊME DE VOLAILLE SIMPLEMENT RÔTI AUX CÈPES, POMMES GRENAILLES BUTTER-ROASTED CHICKEN SUPREME WITH PORCINI MUSHROOMS, ROASTED POTATOES	25
TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU, TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN FRESHLY KNIFE CHOPPED TARTAR, SUMMER TRUFFLE, PARMESAN	22
NOTRE CHEESEBURGER AU BEAUFORT OUR BEAUFORT CHEESE-STUFFED BURGER	22
BELLE ENTRECÔTE À LA PLANCHA EN TAGLIATA, ROQUETTE ET PARMESAN TAGLIATA-STYLE GRILLED BEEF, ROCKET SALAD, PARMESAN	26
CHATEAUBRIAND POÊLÉ, JUS TRUFFÉ CHATEAUBRIAND BEEF STEAK, TRUFFLE SAUCE	32
POT-AU-FEU DE VEAU, TRUFFES ET LÉGUMES POT-AU-FEU OF VEAL, TRUFFLES AND VEGETABLES	28
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT EN PARMENTIER, FOIE GRAS POÊLÉ PARMENTIER OF SHREDDED DUCK CONFIT, GRILLED FOIE GRAS	29
CÔTE DE VEAU AUX CÈPES ET GIROLLES, OIGNONS NOUVEAUX, JUS PERLÉ VEAL CHOP WITH PORCINI & GIROLLE MUSHROOMS	32
POUR 2 / FOR 2	
CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL, BÉARNAISE « MAISON » SIMMENTAL BEEF RIB, HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	36/pers
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DE PYRÉNÉES AUX FINES HERBES PYRENEAN MILK-FED LAMB SHOULDER WITH HERBS	34/pers
GARNITURES : PURÉE «MAISON», PURÉE TRUFFE, POMMES FRITES, POMMES GRENAILLES, PANIER VAPEUR DE LÉGUMES, SALADE VERTE SIDES : MASHED POTATOES, MASHED POTATOES WITH TRUFFLES, MATCHSTICK POTATOES, ROASTED POTATOES, STEAMED VEGETABLES, GREEN SALADE	

SUSHI

CLASSIQUES

SASHIMI - 10 PIÈCES SAUMON / SALMON MIX	THON / TUNA	24
NIGIRI - 10 PIÈCES SAUMON / SALMON CREVETTE / PRAWN	THON / TUNA MIX	24
CALIFORNIA ROLLS - 10 PIÈCES SAUMON / SALMON CREVETTE / PRAWN MIX	THON / TUNA CRABE / CRAB	26

SIGNATURES

NIGIRI	SPICY TUNA	24
	SALMON BUTTER	24
ROLLS	DRAGON ROLLS - TEMPURA DE GAMBAS PRAWNS TEMPURA	26
	RAIMBOW ROLLS - THON, CREVETTES, AVOCAT TUNA, SHRIMPS, AVOCADO	26
	SALMON CHEESE - SAUMON, FROMAGE FRAIS	24
	CABANE ROLLS - SAUMON MI-CUIT, SAUCE SPICY HALF-COOKED SALMON, SPICY SAUCE	26
	CLASSIC SALMON SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS, POMME GRANNY SMOKED SALMON, CHEESE, GRANNY SMITH APPLE	26
SASHIMI « NEW STYLE »		
	THON / TUNA SAUMON / SALMON	24



En cas d'allergie, merci de bien vouloir vous adresser à notre maître d'hôtel • In case of allergy please ask a manager
Prix nets TTC en Euros, service inclus • Net prices in Euro, VAT and service included



FROMAGES

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS MATURED CHEESES SELECTION	13
SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD SAINT-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD	12

DESSERTS

TARTE AU CITRON MERINGUÉE LEMON MERINGUE PIE	8
BRIOCHE PERDUE AUX PRALINE ROSES CONFITURE DE LAIT BRIOCHE LIKE A FRENCH TOAST WITH PINK PRALINES AND DUCHE DE LECHE	9
FINGER CHOCOLAT NOIR COMME UN MILLEFEUILLE BLACK CHOCOLATE FINGER LIKE A «MILLEFEUILLE»	10
PARIS BREST AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES PARIS-BREST WITH CARAMELIZED HAZELNUTS	9
MONT BLANC, MARRON GLACÉ, MANDARINE MONT BLANC, «MARRON GLACÉ», MANDARIN	12
BABA AU VIEUX RHUM ARRANGÉ OLD RUM BABA	10
MELBA AUX FRUITS ROUGES RED FRUIT MELBA	9
CAFÉ GOURMAND GOURMET COFFEE	11