



ENTRÉES . STARTERS

NOTRE SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON OUR GRATINÉE ONION SOUP	13
PLANCHE DE CHARCUTERIE FINEMENT TRANCHÉE SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	15
CROMESQUIS DE BEAUFORT, SALADE MARAÎCHÈRE BEAUFORT CHEESE KROMESKIES	14
CŒUR DE BURRATA CRÈMEUSE, TOMATES CERISE A LA TRUFFE SUMMER TRUFFLE CREAMY BURRATA WITH CHERRY TOMATOES	16
LA SALADE DE CHÈVRE CHAUD WARM GOAT CHEESE SALAD	15
PIZZA A LA TRUFFE D'ETE, ROQUETTE ET PARMESAN SUMMER TRUFFLE PIZZA WITH PARMESAN AND ARUGULA	23
NEMS POULET «THAÏ» THAÏ-STYLE FRIED CHICKEN ROLLS	16
TATAKI DE SAUMON, MIEL,SOJA CITRON VERT ET RADIS NOIR SALMON TATAKI WITH HONEY, SOYA, LIME AND BLACK RADISH	17
CRABE DES NEIGES FAÇON ROULEAU DE PRINTEMPS, MANGUE ET SOJA SNOW CRAB STYLE SPRING ROLL WITH MANGO AND SOY SAUCE	22
TARTARE DE THON LÉGÈREMENT ÉPICÉ, AVOCAT À LA FOURCHETTE LIGHTHY SPICED TUNA TARTAR WITH MASHED AVOCADO	19
VAPEURS DE CREVETTES STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18
FOIE GRAS DE CANARD AU NATUREL, POIRE CONFITE AUX EPICES FRENCH TRADITIONAL DUCK FOIE GRAS WITH SPICED PEAR	21
SALADE CÉSAR AUX FINES TRANCHES DE POULET FERMIER CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	16
«PALETA» PATA NEGRA, PAIN GRILLÉ À L'AIL, TOMATES FRAÎCHES PATA NEGRA «PALETA» WITH GARLIC TOAST AND FRESH TOMATOES	29
CÈPES ET GIROLLES POÊLÉS, OIGNONS GRELOTS, TOMATES CONFITES, ŒUF MOLLET PAN-COOKED CEPES WITH CHANTERELLES, PICKLED ONIONS, CONFIT TOMATOES AND SOFT BOILED EGG	21
TOURTE DE CANARD ET FOIE GRAS FACON CABANE CABANE SPECIAL DUCK AND FOIE GRAS PIE	19
CUISSES DE GRENOUILLE À L'AIL ET AU PERSIL FROG LEGS WITH GARLIC AND PARSLEY	22

PLATS . MAIN COURSES

TARTIFLETTE AU REBLOCHON DE SAVOIE, OIGNONS CARAMELISÉS TARTIFLETTE WITH SAVOY REBLOCHON CHEESE AND CARAMELIZED ONIONS	22
FONDUE SUISSE MOITIÉ-MOTIÉ - MIN 2 PERS. OU TRUFFE D'ÉTÉ SWISS CHEESE FONDUE 50/50 OR SUMMER TRUFFLE	21 28
BOITE CHAUDE «MONT D'OR» JAMBON DE SAVOIE, COCOTTE DE GRENAILLES WARM MONT D'OR CHEESE WITH LOCAL HAM AND ROASTED POTATOES	29
LINGUINES, TOMATES CERISE, STRACCIATELLA LINGUINE WITH CHERRY TOMATOES AND STRACCIATELLA CHEESE	22
GNOCCHIS AUX CÈPES ET COPEAUX DE PARMESAN GNOCCHI WITH CEPES AND PARMESAN SHAVINGS	26
GROSSES COQUILLETTES, CRÈME DE TRUFFE DÉTÉ, BEAUFORT ET JAMBON BLANC COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE AND HAM	29
DOS DE CABILLAUD FAÇON FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE COD FILET FISH & CHIPS-STYLE WITH TARTAR SAUCE	25
LOTTE ROTIE AU BEURRE, TATIN D'ECHALOTTE,CEPES ET MORILLES ROASTED MONKFISH WITH MORELS AND CEPES PIE	29
CROQUE-MONSIEUR AU BEURRE DE TRUFFE D'ÉTÉ, PETITE SALADE SUMMER TRUFFLE BUTTER TOASTED SANDWICH, SALAD	22
SUPRÊME DE POULET FERMIER SIMPLEMENT RÔTI AUX CÈPES ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES	25
TARTARE DE BŒUF TAILLÉ AU COUTEAU, TRUFFE D'ÉTÉ ET PARMESAN KNIFE CHOPPED BEEF TARTAR WITH SUMMER TRUFFLE AND PARMESAN CHEESE	24
RIS DE VEAU DORÉ EN COCOTTE CUISINÉ AU JUS ROASTED CASSEROLE SWEAT BREAM	32
NOTRE CHEESEBURGER AU BEAUFORT «CABANE» BEAUFORT CHEESEBURGER	22
NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS À LA PLANCHA, SAUCE AU POIVRE GRILLED BLACK ANGUS RIB STEAK WITH PEPPER SAUCE	28
CHATEAUBRIAND AU SAUTOIR, JUS TRUFFÉ OU FACON ROSSINI CHATEAUBRIAND BEEF STEAK WITH TRUFFLE SAUCE OR ROSSINI STYLE AND FOIE GRAS	32 38
PALERON DE BŒUF BRAISÉ, CAROTTES FONDANTES, JUS AU FOIE GRAS BEEF CHUCK WITH SWEET CAROTE AND FOIE GRAS SAUCE	26
EFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT EN PARMENTIER, FOIE GRAS POÊLÉ SHEPHERD'S PIE WITH SHREDDED DUCK CONFIT AND STIR-FRIED FOIE GRAS	30
CÔTE DE VEAU AUX CÈPES ET GIROLLES, OIGNONS NOUVEAUX, JUS PERLÉ VEAL CHOP WITH CEPES AND CHANTERELLES	34

POUR 2 / FOR 2

HUITRES FINE DE CLAIRE N°3 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE	X6 18	X12 36
CREVETTES ROSES, MAYONNAISE MAISON COLD FRENCH SHRIMPS WITH HOMEMADE MAYONNAISE	X6 16	X12 32

CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL, BÉARNAISE «MAISON» SIMMENTAL BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE SAUCE	38/pers
ÉPAULE D'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES AUX FINES HERBES PYRENEAN SUCKLING LAMB SHOULDER WITH HERBS	34/pers

GARNITURES : PURÉE «MAISON» PURÉE «MAISON» TRUFFE D'ÉTÉ (+ 5€), POMMES FRITES, POMMES GRENAILLES, VAPEUR DE LÉGUMES, SALADE VERTE
SIDES : HOMEMADE MASHED POTATOES, HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+5€), FRENCH FRIES, ROASTED POTATOES, STEAMED VEGETABLES, GREEN SALAD

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