



# • A la Carte •

## Entrées – Starters

Velouté de Cresson et Epinards, cromesquis aux Escargots et Champignons persillés, écume à l'Ail des Ours <i>Cream of Watercress and Spinach, cromesquis with Snails and Parsley Mushrooms, 'Bear Garlic' foam</i>	17 €
Crackers de Houmous d'Artichaut, Lard paysan et Maïs grillé <i>Artichoke Hummus crackers, country Bacon and grilled Corn</i>	16 €
 Œuf parfait, pain de mie grillé, déclinaison d'Asperges, écume de Comté <i>Perfect egg, toasted sandwich bread, variation of Asparagus, Comté foam</i>	17 €
Tempura de Crevettes au Pimenton, tartare d'Avocat, mayonnaise Sriracha <i>Shrimp tempura with Pimenton, Avocado tartare, Sriracha mayonnaise</i>	18 € / 26 €
Tartelette Aspic aux Légumes de printemps <i>Aspic with spring Vegetable tartlet</i>	16 €

## Plats – Main Courses

Feuilleté de Volaille farcie aux Noix et épices Zahatar, salade de Petits Pois, Feta, Tomates et vinaigrette au Curry <i>Chicken fillet puff pastry stuffed with Walnuts and Zahatar spices, Pea salad with Feta, Tomatoes and Curry vinaigrette</i>	26 €
Bœuf Carotte revisité : Filet de Bœuf (180 g), déclinaison de Carottes et gel de Vin Blanc <i>Beef Carrot revisited: Beef tenderloin (180g), variation of Carrots and White Wine gel</i>	29 €
Hamburger des 3 Vallées et frites Maison Bœuf (180 g), Laitue, Tomates confites, Cheddar, pickles d'Oignons, sauce Cocktail <i>Hamburger of the 3 Vallées with Home made fresh French fries Beef (180 g), Lettuce, candied Tomatoes, Cheddar, pickled Onions, Cocktail sauce</i>	26 €
Poulpe mariné à l'Italienne, risotto de Quinoa et crème d'Asperge <i>Italian marinated Octopus, Quinoa risotto and Asparagus cream</i>	26 €
 Choux-Fleur snacké au balsamique, déclinaison de Choux <i>Cauliflower seared with Balsamic, variation of Cabbage</i>	24 €

 Végétarien / Vegetarian

Le Confidentiel

# • A la Carte •

## Fromage – Cheese

Sélection de Fromages de Nos Régions 14 €  
*French Cheese Selection*

## Desserts – Desserts

Coupe glacée du jour 12 €  
*Ice cream of the day*

Carrot Cake, crémeux au Chocolat blanc 13 €  
*Carrot Cake, creamy white Chocolate*

Tatin de Pomme et Rhubarbe, crumble aux Noisettes 13 €  
*Tain Apple and Rhubarb, Hazelnut crumble*

Choux au Chocolat au Lait et Caramel, Praliné Cacahuètes Maison 13 €  
*Milk Caramel Chocolate Choux, Homemade Peanut Praline*

Tarte au Citron revisitée, duo de meringues 14 €  
*Lemon tart revisited, duo of meringues*

Fraisier, crémeux au Basilic et Baies rouges de Sechuan, écume de Vodka et Concombre 14 €  
*Strawberry, Basil and Sechuan red Berry cream, Vodka and Cucumber foam*

## La Sélection de notre Cave

Rouge :	Savoie	2016 Argile domaine des Ardoisières	52 €
	Loire	2018 Chinon La Coulée Automnale Couly-Dutheil	39 €
	Bourgogne	2018 Morgon La Voûte Saint Vincent de Claude Desvignes	43 €
	Bourgogne	2014 Santenay "Clos de Malte" Louis Jadot	64 €
	Bordeaux	2016 Côtes-de-Bourg Château Escalette Bio	43 €
Blanc :	Savoie	2022 Chignin-Bergeron "au Pied des Tours" Domaine Quenard	54 €
	Bourgogne	2017 Santenay "Clos de Malte" Louis Jadot	46 €
	Bourgogne	2013 Chassagne-Montrachet Louis Jadot	65 €
	Bourgogne	2016 Meursault Les Narvaux du domaine Michelot	75 €

*Et nos suggestions de Vin au Verre du moment présentés à l'entrée du restaurant*

Allergènes : liste sur demande – Origine des Viandes : France

Dans le cadre de la demi-pension sont inclus entrée – plat – fromage ou dessert

*Le Confidentiel*