



• A la Carte •

Entrées – Starters – 26 €

Médailon de Foie Gras mi-cuit aux Fruits Secs, chutney de Pommes et Poires
Half-cooked Foie Gras Medallion with dried Fruits, Apple and Pear chutney

Queues de Langoustine marinées aux Fruits de la Passion, Quinoa aux Agrumes doux
Langoustine Tails marinated with Passion Fruit, Quinoa with sweet Citrus

Œuf poché à la crème d'Asperges Vertes et Cresson, dés de Foie Gras poêlés
Poached Egg with green Asparagus and Watercress cream, pan-fried cubes of Foie Gras

Plats – Main Courses – 36 €

Goulash de Veau en cocotte, potée de Légumes d'hiver et Paprika fumé
Veal Goulash in a pot, winter Vegetable and smoked Paprika stew

Spaghetti à l'Encre de Seiche, queues de Crevettes à la Citronnelle et au Gingembre
Spaghetti with Squid Ink, Shrimp tails with Lemongrass and Ginger

Filet de Bœuf poêlé, sauce au Génépi et mousseline de Racines oubliées
Pan-fried Beef fillet, Génépi sauce and muslin of forgotten Roots

Fromage – Cheese – 18 €

Sélection de Fromages de nos Régions, Salade verte
French Cheese Selection with fresh salad

Dessert – Dessert – 15 €

Royale au Chocolat au Poivre de Sichuan, croquant aux Amandes et Noisettes
Chocolate Royale with Sichuan Pepper, Almonds and Hazelnuts biscuit

Terrine d'Ananas caramélisée, glace à la Vanille
Caramelized Pineapple Terrine with Vanilla Ice cream

Poire pochée au sirop de Vanille et Réglisse, crème de Marron
Poached Pear in Vanilla and Liquorice syrup, Chestnut cream

Formule Entrée – Plat – Fromage ou Dessert : 59 € (inclus dans le menu demi-pension)

Menu Starter – Main Course – Cheese or Dessert : 59 € (included with half-board)



• Suggestions •

Lundi – Monday

Soupe à l'Oignon gratinée au Beaufort 18 €

Onion soup gratinated with Beaufort

Galette de pied de Veau et Escargots persillés 22 €

Calf's foot Cake and Pasley Snails

- &&& -

Ballotine de Volaille Fermière au Reblochon et Diot, Riz Sauvage poêlé aux Champignons 36 €

Free-range Poultry Ballotine with Reblochon and Diot, Pan-fried Wild Rice with Mushrooms



Tarte fine croustillante aux Oignons Rouges confits 29 €

Thin crispy tart with candied Red Onions

- &&& -

Moelleux à l'Orange 15 €

Orange Moelleux

Mardi – Tuesday

Soupe de Potiron à l'Orange et Patate Douce, écume de Haddock 18 €

Pumpkin soup with Orange and Sweet Potato, Haddock foam

Sot l'y laisse croustillant, Salsifis confits au Gingembre et Citron Vert 22 €

Crispy "Sot l'y laisse", candied Salsify with Ginger and Lime

- &&& -

Cocotte de Poissons de nos montagnes et Lentilles Vertes du Puy 36 €

Casserole of Fish from our mountains and Green Lentils from Puy



Ravioles au Mont d'Or, Ail et Persil 29 €

Ravioles with Mont d'Or cheese, Garlic and Parsley

- &&& -




Crumble au Citron et Yuzu 15 €

Lemon and Yuzu Crumble





• Suggestions •

Jeudi – Thursday

-  Tourin à l'Ail et Croûtons aux Céréales 18 €
Garlic Turin and Cereal Croutons
-  Panna Cotta de Courgettes et Fromage de Chèvre, Légumes croquants 18 €
Zucchini and Goat Cheese Panna Cotta, Crunchy Vegetables
- &&& -
- Daube de Joue de Bœuf braisée, Grenailles poêlées à la Fleur de Sel et petits Légumes glacés 36 €
Braised Beef Cheek Stew, pan-Fried Grenailles with Fleur de Sel and small glazed Vegetables
-  Chou farci végétarien à l'asiatique 29 €
Asian vegetarian stuffed Cabbage
- &&& -
- Framboises gratinées, sabayon de Vin blanc de Savoie 15 €
Gratin Raspberries, Savoy white Wine sabayon



Vendredi – Friday

-  Velouté de Butternut et Graines de Courge torréfiées, Beaufort aux Baies Roses 18 €
Cream of Butternut and roasted Pumpkin Seeds, Beaufort with Pink Berries
- Nuage de Mascarpone, Truite fumée, biscuit au Parmesan 22 €
Cloud of Mascarpone, Smoked Trout, Parmesan biscuit
- &&& -
- Magret de Canard aux Fruits des Bois, sauce au Vin d'Epices et Pont-Neuf de Polenta 36 €
Duck Breast with Forest Fruits, Spice Wine Sauce and Pont-Neuf Polenta
-  Crumble de Légumes de Printemps 29 €
Spring Vegetable Crumble
- &&& -
- Pavlova aux Fruits exotiques, Chantilly à la Noix de Coco 15 €
Exotic Fruit Pavlova, Coconut Whipped Cream



• Suggestions •

Samedi – Saturday

-  Chaudrée de Légumes d'hiver 18 €
Winter Vegetable chowder
- Samoussas de Foie de volaille aux Amandes caramélisées et Raisins secs 22 €
Chicken Liver Samosas, Caramelized Almonds with dried Grapes
- &&& -
- Soufflé de Brochet, sucs de Crabe Vert, Lentilles Corail et Fondue de Poireaux 36 €
Pike soufflé, Green Crab juice, Coral Lentils and Leek fondue
-  Cannelloni aux Epinards et Fromage de Chèvre 29 €
Cannelloni with Spinach and Goat Cheese
- &&& -
- Soupe de Fruits Rouges et son sorbet 15 €
Red Fruit Soup and its sorbet

Dimanche – Sunday

- Velouté d'Artichaut au Thé fumé, chips de Pancetta 18 €
Artichoke velouté with smoked Tea, Pancetta chips
- Trilogie d'œuf Mimosa – Classique, Thaï, Betterave et Truffe 22 €
Mimosa Eggs Trilogy – Classic, Thai, Beetroot and Truffle
- &&& -
- Selle d'Agneau aux Herbes, Boulgour aux Raisins et Menthe, Ratatouille 36 €
Saddle of Lamb with Herbs, Bulgur with Mint and Grape, Ratatouille
-  Risotto croustillant aux Champignons 29 €
Mushroom crispy Risotto
- &&& -
- Œuf de Pâques Chocolat Caramel, cœur en mousse de Chocolat Blanc, Mangue et Passion 15 €
Chocolate Caramel Easter Egg, White Chocolate mousse, Mango and Passion Fruit