

Room-service

6h - 1h / 6am - 1am - 3508

VELOUTÉ DU JOUR / VELOUTE OF THE DAY - 28.

Petits croutons et beaufort râpé / Small croutons and shaved beaufort cheese

CONSOMMÉ DE VOLAILLE / CHICKEN CONSOMME - 32.

Crozet et minestrone de légumes au pesto de coriandre / Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

FOIE GRAS POÊLÉ / PAN-SEARED FOIE GRAS - 43.

Noix émulsionnée, brioche et airelles confites / Walnut emulsion, brioche, and preserved cranberry

CROQUE MADAME / CROQUE MADAME - 42.

Beaufort et truffe noire, œuf mollet / Toasted sandwich with Beaufort cheese, black truffle, and soft-boiled egg

ŒUF BIO MOLLET SUR SA PAILLE / ORGANIC SOFT-BOILED EGG ON HAY - 52.

Champignons de Savoie, Cecina de bœuf et truffe noire / Savoie mushrooms, Cecina beef and black truffle

INVOLTINI DE SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON INVOLTINI - 43.

Quinoa au fromage blanc, avocat en texture / Quinoa and fromage blanc enhanced with avocado

MÉDAILLONS DE HOMARD AU SATÉ / SATAY LOBSTER MEDALLION - 59.

Les pinces en rémoulade, légumes croquants, émulsion coco/cajou /
Lobster claw rémoulade, crunchy vegetables, coconut and cashew emulsion

NOIX DE ST JACQUES / SCALLOPS - 59.

Pomme de terre, truffe noire / Potato and black truffle

OMBLE CHEVALIER / CHAR - 52.

Polenta crémeuse au citron, brocolis et émulsion parmesan / Creamy lemon polenta, broccoli, and Parmesan emulsion

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON / ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON - 53.

Boulgour en tajine, houmous et jus épicé / Boulgour tajine, humous, and spicy sauce

PARMENTIER DE VOLAILLE / CHICKEN PARMENTIER - 42.

Prix TTC en Euros - service compris / Prices in Euros and inclusive of VAT

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements.

PENNE REGATE OU LINGUINE / PENNE RIGATE OR LINGUINE – 39.

Sauce bolognaise ou aux légumes ou à la truffe noir (+19)/Bolognese sauce or with vegetables or with black truffle (+ 19).

PAN BAGNAT / PAN BAGNAT SALAD BUN – 38.

Ventrèche de thon confite, anchois / Tuna confit and anchovy

STRATO BURGER – 38.

**BRUSCHETTA DE LEGUMES ROTIS / BRUSCHETTA WITH ROASTED
VEGETABLES – 32.**

Speck et parmesan / Speck and shaved parmesan cheese

**KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES/
SELECTION OF MATURED CHEESE – 25.**

CREMEUX CHOCOLAT / CHOCOLATE CREMEUX – 22.

Caramel mou et cacahuète / Soft caramel and peanut

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES / EXOTIC FRUIT PAVLOVA – 22.

MOUSSE POIRE / PEAR MOUSSE – 22.

Biscuit croquant aux noix, gelée sangria et glace cheesecake /
Crunchy walnut biscuit, sangria jelly, and cheesecake ice creams

TARTE CARMEL / CARMEL TART – 22.

Sorbet citron / Lemon sorbet

NOIX DE COCO EMULSIONNEE / EMULSIFIED COCONUT – 22.

Gel lime et compotée de banane / Lime jelly, and banana compote

Pour réserver une table dans notre restaurant gastronomique étoilé Baumanière 1850.

Composez le **3505**



Would you like to reserve a table in our one Michelin star restaurant Baumanière 1850,

Please dial **3505**

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros and inclusive of VAT

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements.