

[Entrées | Starters]

Soupe de légumes | *Cream of Vegetable Soup*

crème double, toast de pain de campagne | *with toasted rustic bread.*

Beef and Roll

pastrami, brioche toastée, betterave en textures, moutarde épicée.

pastrami served in a toasted brioche

with a medley of raw and cooked beetroot and spicy mustard.

Bo Bun

salade de légumes croquants et vermicelle, croustillant de tourteau, noix de Grenoble.

with a raw vegetables and rice noodle salad, crunchy crab spring roll and local nuts.

Poke truite | *Fresh Trout Poké Bowl*

lentilles vertes du puy et quinoa, crudités, philadelphia.

with green lentils, quinoa, freshly chopped vegetables and philadelphia cream cheese.

Caesar Salade

volaille rôtie, filet d'anchois et sauce yaourt

with anchovy filet and a creamy Caesar sauce.

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

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

Burrata crémeuse | *Fresh creamy burrata*
salade d'artichaut, pesto de roquette, truffe noire
artichoke salad, rocket pesto and black truffle.

Croustillant de gambas | *King prawn spring roll*
yaourt de Savoie | *with Savoyarde yoghurt.*

Club enroulé | *Rolled club sandwich*
viande des grisons, mayo d'herbes, beaufort, jaune d'œuf confit.
dried beef, herb-infused mayonnaise, beaufort cheese and a candied egg yolk.

Tartare de bœuf | *Beef Tartare*
frisée fine, melba de pain | *with finely chopped frisée lettuce and melba toast.*

Sushi
truite laquée au soja, riz vinaigré, algues et oxalis.
soya marinated trout, rice vinegar, seaweed and sorrel.

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

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

[Plats | Main courses]

Pad Thaï | *Crayfish pad Thai*

légumes croquants, écrevisses, jus de têtes émulsionné
with crunchy vegetables and a shellfish stock.

Tataki | *Seared scallops Tataki*

St jacques laquées, topinambour décliné, vinaigrette au bourgeon de sapin.
with a medley of jerusalem artichoke and a fir-tree branch infused vinaigrette.

Dos de cabillaud | *Fresh Cod Steak*

gnocchis et pleurotes rissolés, émulsion champignons.
gnocchi, fried pleurote mushrooms and a mushroom emulsion .

Risotto au pesto | *Risotto*

émulsion parmesan | *pesto, with a parmesan cheese emulsion.*

Suprême de volaille | *Free-Range Chicken Breast*

pomme de terre onctueuse, jus de poulet à la truffe noire.
creamy potato purée and black truffle infused chicken gravy.

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

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

Shawarma | *Slow Cooked Lamb Shoulder Shawarma*
épaule d'agneau confite, galette en brisure, houmous et pickles jus épicé.
deep fried kebab bread, houmous and spicey pickles.

Teriyaki
canette en tagliatta, pulpe et chips de panais, gel de poire.
carpaccio of baby duck, *pureed parsnip chips and a pear jelly.*

Blanquette de veau | *Truffled Veal Blanquette*
à la truffe, légumes de la vallée | *with locally sourced vegetables.*

« S » Burger.

Penne/Linguine/Gluten free
Crème de beaufort ou truffe noire.
creamy Beaufort cheese sauce or a black truffle sauce.

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

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

[Fromage & Desserts | Cheese & Desserts]

Cheese Cake

philadelphia au lait fermier, pomme confite, glace au foin.

braised apple and hay ice-cream.

Tiramisu

biscuit de Savoie, mascarpone de céleri, noix de Grenoble.

with a Savoyarde biscuit, celery mascarpone and Grenoble nuts.

Donuts

riz au lait, clémentine, safran des Bauges.

Rice Pudding decorated with Mini Doughnuts, Clementine Fruit and Saffron.

Gaufres | Miniature Waffles

crémeuse, confiture de lait, glace à la levure.

with creamy dulce de leche and yeast ice-cream.

Salade de fruits de saison | *Fresh seasonal fruit salad.*

Assiette de fromages de Savoie | *A selection of locally sourced cheese.*

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

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

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