

Pour nos Hôtes, Notre Chef vous Propose.
For our Host, Our Head Chef Suggest you.

Entrées / Starters

Crème de Courgettes et Mimolette.....	18€
<i>Cream of Zucchini with Mimolette Cheese</i>	
Verrine de Homard et Asperges Vertes, Emulsions d'Agrumes.....	25€
<i>Lobster Verrine with Green Asparagus, Citrus Emulsion</i>	
Assiette d'Huîtres Perle Blanche N°3, Pain de Seigle et Vinaigre d'Echalotes.....	28€
<i>White Pearl Oysters N°3, Ryebread and Shallots Vinegar</i>	
Lentilles Vertes du Puy au Magret Fumé et Copeaux de Foie Gras, Œuf Parfait.....	24€
<i>Green Lentils from Le Puy with Smoked Duck Breast and Shavings of Foie Gras, Poached Egg</i>	
Caviar Pétrossian Ossetra Tsar Imperial et ses Blinis 30gr/50gr.....	95 €/150€
<i>Caviar Pétrossian Ossetra Tsar Imperial with Blinis 30gr/50gr</i>	
Chair de Crabe et Guacamole à la Gelée de Citron.....	25€
<i>Crab Chair and Guacamole with Lemon Jelly</i>	
Foie Gras de Canard Du Gers Mi-Cuit, Chutney de Pomme et Poire.....	27€
<i>Half-Cooked Duck Foie Gras from the Gers, Apple and Pear Chutney</i>	

Pâte / Pasta

Penne à la Provençale	28€
<i>Penne with Provençale</i>	

Végétarien / Vegetarian

La Découverte Végétarienne du Fer à Cheval*	33€
<i>Le Fer à Cheval Signature Vegetarian Plate</i>	

Plats / Main Courses

Dos de Bar Rôti, Ecrasé de Pommes de Terre au Chorizo, Coulis de Poivron Rouge.....	36€
<i>Roasted Back of Sea Bass, Crushed Potatoes with Chorizo and Red Pepper Coulis</i>	
Noix de Saint Jacques à la Plancha, Carpaccio de Langoustine à la Mangue.....	36€
<i>Sea Scallops à la Plancha, Langoustine Carpaccio with Mango</i>	
Pavé de Saumon d'Ecosse Bio, Risotto aux Agrumes.....	36€
<i>Organic Salmon Filet from Scotland, Citrus Risotto</i>	
Filet de Daurade Royale Poêlée, Wok de Légumes	32€
<i>Pan-sautéed Fillet of Sea Bream, Wok Vegetables</i>	
Filet de Canette à la Plancha, Mousseline de Céleri et Poire à la Vanille.....	36€
<i>Filet of Duckling à la Plancha, Fine Mousse of Celery and Pear With Vanilla</i>	
Poulet Fermier de l'Ain rôti, Gratin Dauphinois.....	35€
<i>Free-Range Chicken Roast, Gratin Dauphinois</i>	
Côte de Bœuf Black Angus à la Plancha, Pommes de Terre Grenaille et Sauce Béarnaise (pour 2 personnes).....	90€
<i>Roasted Black Angus Rib of Beef, Potatoes and Béarnaise Sauce (for two people)</i>	
Quasi de Veau, Sauté de Girolles, Emulsion Noisettes Grillées.....	38€
<i>Tender Veal, Pan-Sautéed Girolles, Roasted Hazelnut Emulsion</i>	

Provenance de nos Viandes :
Origin of our meats:

Pigeon : France / Pigeon : France
Bœuf : Irlande / Beef : Ireland
Volaille : France : Poultry : France
Veau : Pays Bas / Veal : Netherlands

Garnitures en Supplément / Garnish extra

Epinard <i>Spinach</i>	6 €	Cocotte de Purée à la Truffe <i>Truffled Mashed Potatoes</i>	20 €
Cocotte de Légumes Verts <i>Green Vegetables</i>	6 €	Mesclun de Salade <i>Green Mixed Salad</i>	6 €
Cocotte De Purée <i>Mashed Potatoes</i>	6 €		

Gourmandises / Sweets

Tarte Paysane aux Pommes, Sauce Caramel & Glace Vanille	11 €
<i>Country-style Apple Tart, Salted Caramel Sauce, Vanilla ice cream</i>	
Salade Framboises & Myrtilles du Chablais	11 €
<i>Raspberries and Bilberries Soup</i>	
Crème Brulée Vanille.....	11 €
<i>Vanilla Caramelized Custard Cream</i>	
Mousse au Chocolat Guanaja.....	11 €
<i>Guanaja Chocolate Mousse</i>	
Assortiment de Glaces et Sorbets Maison	11 €
<i>Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets</i>	
Baba au Rhum, Havana 7 ans et Chantilly Légère	11 €
<i>Rhum Baba with Havana 7 years, Light Whipped Cream</i>	
Pavlova Chantilly, Fruits Rouges.....	11 €
<i>Whipped Cream Pavlova with Red Fruits</i>	
Soufflé Chaud au Grand Marnier et Sorbet Mandarine (20 Minutes de Préparation)	15 €
<i>Warm Grand Marnier Soufflé, Tangerine Sorbet (20 Minutes waiting time)</i>	
Mont Blanc Vu de Megève.....	11 €
<i>Megève Mont Blanc</i>	