

LA CARTE DU DEJEUNER

(De 12h à 15h)

Ceviche de Maigre au Citron Vert Lean Fish Ceviche with Lime	23 €
Carpaccio de Boeuf, Copeaux de Parmesan et Roquette..... Beef Carpaccio, Shredded Parmesan and Rocket Salad	23 €
Salade César au Blanc de Volaille et Lard Croustillant Chicken Caesar Salad, Crispy Bacon	25 €
Saumon Fumé Bio Petrossian, Oeufs de Saumon et Toasts Grillés..... Organic Smoked Salmon Petrossian, Salmon Eggs and Grilled Toasts	32 €
Nems de Légumes à la Coriandre et Gingembre Rose Vegetables Nems with Coriander and Pink Ginger	22 €
Caviar Petrossian Ossetra Tsar Imperial et ses Blinis(30g)..... Petrossian Caviar Ossetra Tsar Imperial with Blinis (30g)	95 €
Caviar Petrossian Ossetra Tsar Imperial et ses Blinis(50g)..... Petrossian Caviar Ossetra Tsar Imperial with Blinis (50g)	150 €
Club Sandwich : Blanc de Dinde ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade Turkey or Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad	25 €
Gratiné de Ravioles aux Herbes et Beaufort d'été Herbs and Beaufort Cheese Ravioles Grated	21 €
Quiche au Beaufort d'été et Mesclun de Salade aux Noix..... Summer Beaufort Quiche, Green Salad with Walnut	21 €
Croque-Monsieur au Beaufort d'Eté et Comté Réserve, Mesclun..... French Croque-Monsieur with Summer Beaufort and Comté Cheese, Green Salad	23 €
Tartare de Bœuf, Frites Maison Beef Tartare with Homemade French Fries	35 €
Coquillettes au Jambon Blanc Maison Homemade White Ham and Coquillettes Pasta	24 €
Œufs De Poule au Plat à la Truffe et Pain Grillé, Purée Maison Fried Eggs with Truffle, Grilled Toast and Homemade Mashed Potatoes	25 €

Nuggets de Volaille, Purée Maison..... Chicken Nuggets, Homemade Mashed Potatoes	25 €
Penne Bolognaise..... Bolognese Penne Pasta	25 €
Penne Beurre..... Butter Penne	22 €
Penne à la Provençale..... Provençale Style Penne Pasta	28 €
Linguine à la Crème de Truffes..... Linguine Pasta with Truffled Creamy Sauce	33 €

Provenance des Viandes :

- Volaille : France
- Bœuf : France

LES DESSERTS

Ardoise de Fromages des Deux Savoie Local Cheese Platter	12 €
Panna Cotta Vanille Bourbon et Framboise du Chablais, Financier Bourbon Vanilla Panna Cotta, Local Raspberries, Financier	11 €
Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges Fresh Cream Cheese, Local Honey and Red Fruits	11 €
Le Mont-Blanc Vu de Megève Mont-Blanc from Megève	11 €
Les Tartes et Pâtisseries du Jour Desserts Selection of the Day	11 €
Les Petits Fruits Rouges Red Fruits Plate	22 €