

DINER AU BORD DE L'EAU

Les Entrées / Starters

Salade de Tomates Anciennes à la Ache des Montagnes, Copeaux de Parmesan <i>Aged Tomato Salad with Liveche, Parmesan Shaving</i>	15 €
Asperges Blanches Alsacienne, Vierge d'Oeuf Mimosa et Mousseline Fumée <i>White Asparagus, Mimosa Style Eggs, Smoked Mousseline</i>	18 €
Salade César au Beaufort d'Été <i>Chicken Caesar Salad with Beaufort Cheese</i>	20 €
Chaud Froid de Poulpe et Pommes de Terre Nouvelles, Condiments de Saison <i>Warm Octopus and New Potatoes, seasonal Condiments</i>	21 €
Saumon Fumé Bio Pétroussian, Crème fouettée, Toast de Pain de Campagne <i>Organic Smoked Salmon Petrossian, Whipped Cream and Toasted Bread</i>	32 €
Tourteau Rafraichi à l'Oseille, Texture d'Avocat <i>Fresh Crab Meat with Sorrel, Avocado Bavarois</i>	22 €
Foie Gras de Canard, Déclinaison de Cerises à la Mondeuse de Savoie <i>Duck Foie Gras, Cherries Declinaison with Savoie Mondeuse</i>	24 €

Les Plats / Main Courses

Pavé de Bar de Ligne Nacré, Déclinaison de Courgettes, Beurre Blanc Infusé au Sapin <i>Filet of Seabass, Zucchini Déclinaison, White Butter Infusé au Sapin</i>	33 €
Homard Bleu Rôti, Pince Croustillante, Pommes de Terre Nouvelles, Bisque de Têtes au Chorizo Savoyard <i>Roasted Lobster, Crispy Claw, New Potatoes, Lobster Bisque with Local Chorizo</i>	41 €
Bavette de Bœuf Angus de Castille, Pommes Boulangère au Serpolet, Sauce à la Mondeuse de Savoie <i>Beef Steak, Boulangère Potatoes with Wild Thyme, Mondeuse Sauce</i>	35 €
Côte de Veau Grillée, Embeurrée de Choux, Fricassée de Champignons des Sous-Bois, Jus infusé au Foin <i>Grilled Veal Chop, Cabbage with Butter, Mushrooms Fricassée, Grass Juice</i>	38 €
Suprême de Volaille Fermière Rôtie, Chou Rave Braisé, Sauce Poulette à la Marjolaine <i>Roasted Breast of Chicken, Braised Cabbage, Marjolaine Sauce Poulette</i>	26 €
La Broche du Jour <i>The Spit of the Day</i>	37 €
Garganelli à la Napolitaine <i>A la Napolitaine Garganelli Pasta</i>	23 €
Linguines aux Coquillages de la Côte Bretonne à la Crème <i>Linguines Pasta Shellfishes and Cream Sauce</i>	25 €
Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Été, Salade Verte et Charcuterie de Montagne Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 - Toquicimes <i>Comté and Beaufort Cheese Fondue, Salad and Delicatessen</i>	35 €

Toutes nos préparations sont faites maison par notre équipe de Cuisine et de Pâtisserie.

Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande

All our dishes are homemade by our Kitchen and Pastry Team.

Prices are net. service included – Allergen on request

Les Fromages / Cheeses

Les Fromages Affinés de la Fruitière du Val d'Arly	15 €
<i>Cheeses Plate From La Fruitière du Val D'Arly</i>	

Les Desserts / Desserts

Le Délice de l'Écureuil	11 €
<i>The Squirrel Delight</i>	
Le Clafoutis Amande Abricot du Roussillon, Sorbet pêche Blanche	11 €
<i>Almond and Apricot Clafoutis, White Peach sorbet</i>	
Les framboises Mecker à la Neige, Croquant acidulé	11 €
<i>Mecker Raspberries à La Neige, Citrus Croquant</i>	
Le Mont Blanc Vu de Megève	11 €
<i>Megève Mont Blanc</i>	
Les Fraises Gariguettes, Chantilly à la Vanille Bourbon	11 €
<i>Strawberries with Vanilla Chantilly and Citrus Tuile</i>	
La Tartelette du Jour	10 €
<i>Tart of the Day</i>	
Les Glaces et Sorbets maison (3 Parfums au choix)	11 €
Vanille – Chocolat – Gianduja – Café - Pêche Blanche – Citron – Verveine – Fraise - Myrtille	
<i>Home made Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)</i>	
<i>Vanilla – Chocolate – Gianduja – Coffee -White Peach – Lemon – Verbena – Strawberry – Blue Berry</i>	
Le Baba Bouchon au Rhum Bumbu, Chantilly Légère	12 €
<i>Rhum Bumbu Baba, Light Chantilly</i>	

Provenance de nos Viandes :

*Volaille : France
Boeuf : Espagne
Veau : France*

Toutes nos préparations sont faites maison par notre équipe de Cuisine et de Pâtisserie.
Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande
*All our dishes are homemade by our Kitchen and Pastry Team.
Prices are net. service included – Allergen on request*