

LE TRADITIONNEL



Pour nos Hôtes, Notre Chef Florent Meyer vous propose :

For our Hosts, Our Head Chef Florent Meyer's suggestions:

Entrées

Starters

| | |
|--|------|
| Consommé de Volaille et Ses Petits Légumes Chicken Broth and Baby Vegetables | 16 € |
| Velouté de Courges, Crème Légère et Condiments Pumpkin Soup, Light Cream and Condiments | 18 € |
| Poireau Cuit en Croûte de Sapin, Vinaigrette de Navet à l'Oseille (Supplément Truffes 15 €) Leek Cooked in Fir Crust, Turnips and Sorrel Vinaigrette (Extra Truffle 15 €) | 22 € |
| Terrine du Fer à Cheval aux Myrtilles et Vieux Beaufort Homemade Terrine with Blueberries and Aged Beaufort | 23 € |
| Comme une Tartiflette... Like a Tartiflette | 23 € |
| Foie Gras de Canard du Gers, Déclinaison de Pommes du Pays Savoyard Duck Foie Gras From South Ouest, Local apples Declination | 25 € |
| Tourteau Acidulé à la Clémentine, Texture d'Avocat Crab Meat with Clementine Flavoured , Avocado Texture | 27 € |
| Caviar Oscière Prestige, Grenailles Fondantes à la Crème d'Isigny et Sauce Cresson de Fontaine Premium Oscière Caviar, Fondantes Potatoes, Isigny Cream and Watercress Sauce | 65 € |
| (Supplément Résident : 30 €) | |

Poissons

Fishes

| | |
|---|------|
| Pavé de Cabillaud Meunière, Persil Tubéreux Rôti, Champignons Farcis, Réduction Iodée au Beurre Noisette Meuniere Style Cod Fish, Parsley Root, Stuffed Mushrooms, Iodine and Butter Sauce | 32 € |
| Aiguillettes de Daurade Royale, Carotte entière à la Grenobloise, Beurre Blanc Little Fillets of Royal Sea Bream, Carrot "à la Grenobloise" White Butter Sauce | 34 € |
| Saint-Jacques Françaises autour de la Carotte et de la Betterave, Sauce de Bardes à la Normande French Sea Scallops, Beetroot and Carrot, Bardes Sauce "à la Normande" | 36 € |
| Sole "de Petit Bateau", Laitue Braisée et en Condiment, Sauce Poulette Citronnée "De Petit Bateau" Sole Fish, Braised Lettuce and it's Condiments, Lemon and Cream Sauce | 45 € |

(Supplément Résident : 10 €)

Viandes

Meats

| | |
|---|------|
| Suprême de Volaille Fermière Cuit sur le Coffre, Pommes Boulangère, Echalotes Confites, Sauce vin Jaune Free Range Chicken, Boulangère Potatoes, Preserved Shallots, Yellow Wine Sauce | 32 € |
| Filet d'Agneau Rôti, Purée de Potimarron, Butternut Rissolé aux Agrumes, Jus d'Agneau Roasted Filet of Lamb, Pumpkin Purée, Pan-Fried Butternut with Citrus, Lamb Juice | 35 € |
| Pigeonneau Fermier Fumé au Bois de Genévrier, Salsifis Juste Rôtis, Sucs Infusés à la Baie de Genièvre Juniper Smoked Farmed Squab, Roasted Salsifis, Juniper Berries and Squab Juice | 36 € |
| Filet de Bœuf Français Sélectionné, Purée et Béarnaise de Rave au Raifort Selected Filet of French Beef, Homemade Mash and Bearnaise Sauce of Root and Horseradish | 39 € |

Tomahawk de Veau Français, Pressé de Choux Vert à la Truffe, Jus Truffé
French Veal Tomahawk, Green Cabbage with Truffle, Truffle Sauce

47 €

(Supplément Résident : 10 €)

Provenance de nos Viandes : France

Origin of our meats

Garnitures en Supplément

Extra Garnish

| | |
|--|------|
| Poêlée de Légumes de Saison Seasonal Pan Fried Vegetables | 7 € |
| Purée Nature Plain Homemade Mash Potatoes | 7 € |
| Purée à l'huile de Noisette et Ciboulette Mash Potatoes with Chervil and Nuts Olive Oil | 10 € |
| Purée à la Truffe Black Truffle Mash Potatoes | 20 € |
| Frites Fraîches Nature French Fries | 7 € |
| Riz Basmati Basmati Rice | 7 € |
| Pâtes Pasta | 7 € |
| Mesclun de Salade Mixed Green salad | 6 € |

Fromages

Cheeses

Fromages de Nos Montagnes et d'Ailleurs **15 €**
Cheeses from Our Mountains and Elsewhere

Gourmandises

Sweets

Le Buffet d'Entremets et de Pâtisseries Du Fer à Cheval **11 €**
Fer à Cheval Desserts and Pastry Buffet

L'Incontournable Mont Blanc Vu de Megève **11 €**
Unmissable Megève Mont Blanc

Les Agrumes Frais en Salade Infusés à la Verveine et Tuile Acidulée **11 €**
Citrus Salad with Infused Verbena and Citrus Tuile

Baba au Rhum Bumbu, Chantilly Légère à la Vanille Bourbon et Fruits Rouges **11 €**
Bumbu Rhum Baba, Light Bourbon Vanilla Chantilly and Red Fruits

Assortiment de Glaces et Sorbets Maison Foisonnés Minute (3 Quenelles) **11 €**
(Vanille – Café – Chocolat - Pistache – Citron – Fraise – Framboise – Myrtille)
Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets Blended Minute (3 Scoops)
(Vanilla – Coffee – Chocolate – Pistachio – Lemon – Strawberry – Raspberry – Blueberry)

Soufflé Chaud au Grand Marnier et Sorbet Mandarine (**supplément Résident 7 €**) **15 €**
Hot Grand Marnier Soufflé, Tangerine Sorbet (**Hôtel Guest extra 7 €**)
(20 minutes de Préparation - 20 Minutes Waiting Time)

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. Prices are net service included- Allergens on request