

DEJEUNER 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 €
Salade de Courgettes Grillées, Copeaux de Tomme de Brebis De Pays <i>Grilled Zucchini Salad, Sheep Cheese Tomme Shaving</i>	16 €
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'Eté <i>Chicken Caesar Salad with Beaufort Cheese</i>	20 €
Crevettes Croustillantes, Mayonnaise aux Herbes de nos Montagnes <i>Crispy Shrimps, Mountains Herbs Mayonnaise</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 Pétrossian, Crème fouettée, Toast de Pain de Campagne <i>Organic Smoked Salmon Petrossian, Whipped Cream and Toasted Bread</i>	32 €

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 €
Linguines aux Coquillages de la Côte Bretonne à la Crème <i>Linguines Pasta Shellfish and Cream sauce</i>	25 €
Suprême de Volaille Fermière Rôtie, Pommes Boulangères au Serpolet, Jus Réduit <i>Roasted Breast of Chicken, Boulangère Potatoes with Wild Thyme, Reduce Juice</i>	26 €
Tartare de Bœuf, Pommes Frites Tradition et Mesclun de Salade <i>Beef Tartare, Homemade French Fries and Salad</i>	28 €
Le Burger Signature du Fer à Cheval <i>The Fer à Cheval Burger Signature</i>	32 €
Garganelli à la Napolitaine <i>A la Napolitaine Garganelli Pasta</i>	23 €
Club Sandwich au Blanc de Volaille ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade <i>Chicken or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad</i>	24 €

Provenance de nos Viandes :

Volaille : France

Bœuf : 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

Les Fromages / Cheeses

Les Fromages Affinés de la Fruitière du Val d'Arly 15 €

Cheeses Plate From La Fruitière du Val D'Arly

Les Desserts / Desserts

Le Délice de L'Ecureuil 11 €

The Squirrel Delight

Le Clafoutis Amande Abricot du Roussillon, Sorbet pêche Blanche 11 €

Almond and Apricot Clafoutis, White Peach sorbet

Les framboises Mecker à la Neige, Croquant acidulé 11 €

Mecker Raspberries à La Neige, Citrus Croquant

Le Mont Blanc Vu de Megève 11 €

Megève Mont Blanc

Les Fraises Gariguettes, Chantilly à la Vanille Bourbon 11 €

Strawberries with Vanilla Chantilly and Citrus Tuile

La Tartelette du Jour 10 €

Tart of the Day

Les Glaces et Sorbets Maison (3 Parfums au choix) 11 €

Vanille – Chocolat – Gianduja – Café - Pêche Blanche – Citron – Verveine – Fraise - Myrtille

Home made Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)

Vanilla – Chocolate – Gianduja – Coffee -White Peach – Lemon – Verbena – Strawberry – Blue Berry

Le Baba Bouchon au Rhum Bumbu, Chantilly Légère 12 €

Rhum Bumbu Baba, Light Chantilly

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