

AU BORD DE L'EAU

Les Entrées / Starters

Gaspacho Andalou <i>Andalusian Gazpacho</i>	17 €
Melon Charentais et Jambon de Magland de la Maison Devaux <i>Charentais Melon with Local Smoked Ham</i>	18 €
Tomates Multicolores et Stracciatella <i>Multicolored Tomatoes Salad and Stracciatella</i>	19 €
Carpaccio de Bœuf, Roquette et Parmesan <i>Beef Carpaccio, Rocket Salad and Parmesan Cheese</i>	21 €
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i>	22 €
Avocado Toast au Saumon Fumé <i>Avocado Toast and Smoked Salmon</i>	23 €
Foie Gras de Canard Mi-Cuit du Gers, Chutney de Pêche et Pain Grillé <i>Half Cooked Duck Foie Gras from Gers, Grilled Bread</i>	25 €
Saumon Fumé Bio Pétrossian, Toast de Pain de Campagne <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Toasted Farmed Bread</i>	40 €

Les Plats / Main Courses

Linguine aux Tomates, Olives de Taggiasche et Basilic <i>Tomatoes and Taggiasche Olives Linguini with Basil</i>	27 €
Pavé de Truite Vapeur, Poêlée de Petits Pois et Carottes, Beurre Blanc au Yuzu <i>Sea Bass a la Plancha, Carrots and Peas, Yuzu White Butter Sauce</i>	34 €
Poke Bowl aux Gambas <i>King Prawms Poke Bowl</i>	35 €
Volaille Jaune de l'Ain à la Broche, Fricassée de Champignons et Pommes Sautées <i>Regional Yellow Poultry on the Spit, Mushroom Fricassée and Sautéed Potatoes</i>	30 €
Tartare de Boeuf Français, Pommes Frites Maison <i>French Beef Tartare, French Fries</i>	32 €
Scaloppine di Vitello Al Limone comme à Venise, Haricots Verts <i>Veal escalop with Lemon like in Venezia, Green Beans</i>	35 €
Entrecôte à la Plancha, Purée de Pomme de Terre, Sauce Béarnaise <i>Rib Steak on The Stone, Mashed Potatoes, Bearnaise Sauce</i>	38 €
Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté, Salade Verte, Jambon de Magland et Bresaola (pour 2 personnes minimum) <i>Cheese Fondue with Comté Reserve and Beaufort Cheese, Green Salad, Local Ham and Bresaola</i>	40 € / pers

Provenance de nos Viandes :

Bœuf : Union Européenne - Volaille : France – Veau : Français

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

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 de Montagne de nos Voisins D'Alpage <i>Cheeses Plate from our Neighbor</i>	16 €
--	------

Les Desserts / Desserts

Tartelette du Moment <i>Tartlet of the Day</i>	13 €
L'affogato du Fer à Cheval <i>Fer à Cheval Affogato</i>	13 €
Mont Blanc Vu de Megève <i>Mont Blanc from Megeve</i>	13 €
Cêpes au Chocolat <i>Chocolate Cêpes</i>	13 €
Le Moelleux au Chocolat de Sophie, Glace Vanille et Caramel Beurre Salé <i>Sophie's Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream and Salted Butter Caramel</i>	13 €
Crème à l'Orange au Citron Vert et Mangue Fraîche <i>Orange Cream, Lime and Fresh Mango</i>	13 €
Salade Fraîche de Melon et Pastèque, Sorbet Melon <i>Fresh Watermelon and Melon Salad, Melon Sorbet</i>	13 €
Les Fraises et Framboises Fraîches <i>Fresh Strawberries and Raspberries</i>	13 €
Les Glaces et Sorbets « Glaces des Alpes » (3 Parfums au choix) Vanille – Chocolat – Café – Marron - Pistache – Citron – Fraise- Myrtille – Framboise - Melon <i>Glaces des Alpes » Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)</i> <i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Marron - Pistachio – Lemon – Strawberry – BlueBerry – Raspberrie - Melon</i>	13 €

VF-V1 06/2026

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