

AU BORD DE L'EAU

Les Entrées / Starters

Gaspacho Andalou, Croutons <i>Andalusian Gazpacho, Croutons</i>	15 €
Melon Charentais et Jambon de Pays de la Maison Devaux <i>Charentais Melon with Local Smoked Ham</i>	17 €
Focaccia aux Olives, Caviar d'aubergine Tomate Basilic, Anchois et Capres Frits <i>Olives Focaccia, Eggplant Caviar with Tomato and Basil, Anchovy and Fried Capers</i>	18 €
Tomate à l'Ancienne Multicolores, Stracciatella, Focaccia aux Olives <i>Multicolors Tomatoes, Straciatella, Olives Focaccia</i>	18 €
Salade Grecque <i>Greek Salad</i>	20 €
Terrine de Foie Gras de Canard du Gers, Melon et Beaume de Venise* <i>Gers Duck Foie Gras, Melon and Beaume de Venise*</i>	23 €
Saumon Fumé Bio Pétrossian, Toast de Pain de Campagne <i>Petrossian Smoked Salmon, Farmed Bread Toasted</i>	38 €

Les Plats / Main Courses

Tagliatelles à la Bisque de Homard et Salpicons <i>Tagliatelle Pasta with Lobster Bisque and Salicons</i>	35 €
Tentacules de Poulpe, Houmous Fumé au Citron Noir et Légumes Grillés <i>Octopus Tentacles, Smoked Houmou with Black Lemon and Grilled Vegetables</i>	29 €
Truite de Rivière, Petits Pois Frais et Carottes <i>River Trout, Fresh Peas and Carotts</i>	30 €
La Broche du Jour <i>Spit of the Day</i>	32 €
Entrecôte Charolaise (environs 250 g), Beurre aux Herbes, Purée Maison et son Jus <i>Charolaise Rib Steak (Around 250g), Herbs Butter, Mashed Potatoes and its Juice</i>	33 €
Carré d'Agneau au Serpolet et Ratatouille <i>Lamb Chop with Wild Thyme, Ratatouille</i>	35 €
Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté 2024, Charcuterie de la Maison Devaux et Salade Verte (pour 2 personnes minimum) * <i>Cheese Fondue with Comté Reserve and Summer Beaufort, Local Ham and Green Salad</i>	32 €/ pers

Provenance de nos Viandes :

Bœuf : France - Volaille : France – Agneau : UE

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 Accompagnements / Side Orders

Pommes Allumettes au Bacon et Parmesan <i>Allumettes Potatoes with Bacon and Parmesan</i>	8 €
Crozet au Beaufort <i>Local Square Pasta with Beaufort Cheese</i>	8 €
Purée au Jus de Viande <i>Home Made Mashed Potatoes, Meat Juice</i>	8 €
Haricots Verts et Noisettes <i>Green Beans and Nuts</i>	8 €

Les Fromages / Cheeses

Les Fromages Affinés de la Maison Rey (Beaufort, Tomme de Savoie, Crottins de Chèvre) <i>Cheeses Plate From Rey House (Beaufort, Local Tomme and Goat Cheese Crottins)</i>	18 €
--	------

Les Desserts / Desserts

Tartelette du Moment <i>Tartlet of the Day</i>	10 €
Mont Blanc Vu de Megève <i>Mont Blanc from Megeve</i>	10 €
Le Moelleux au Chocolat de Sophie, Glace Vanille et Chantilly <i>Sophie's Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream and Chantilly</i>	10 €
Crème Brulée à la Verveine <i>Verbena Custard Cream</i>	10 €
Ile Flottante Pralinée <i>Praline Flotting Island</i>	10 €
Les Fraises, Framboises et Myrtilles Fraîches <i>Fresh Strawberries, Raspberries and Blueberries</i>	12 €
La Glace au Grand Marnier et son Shot de Cordon Rouge* <i>Grand Marnier Ice Cream and Its Shot</i>	13 €
L'Affogato du Fer à Cheval <i>Fer A Cheval Affogato</i>	10 €
Les Glaces et Sorbets « Glaces des Alpes » (3 Parfums au choix) Vanille – Chocolat – Café – Pistache – Citron – Fraise- Myrtille - Framboise <i>Glaces des Alpes » Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)</i> <i>Vanilla – Chocolate – Coffee – Pistachio – Lemon – Strawberry – Blueberry - Raspberry</i>	

FV-06/2025-V2

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