



La Carte du Déjeuner

De 12h à 15h

Gratiné de Ravioles aux Herbes et Beaufort d'été <i>Herbs and Beaufort Cheese Gratinated Ravioles</i>	21 €
Ardoise de Montagne (Charcuterie et Fromages de Montagne) <i>Delicatessen and cheeses Platter</i>	25 €
Ceviche de Thon Albacore à l'Ananas, Mangue et Coriandre <i>Tuna Fish Ceviche with Pineapple, Mango and Coriander</i>	23 €
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan et Salade de Roquette <i>Beef Carpaccio, Shredded Parmesan and Rocket Salad</i>	23 €
Salade Sucrine à la Vinaigrette de Truffes <i>Sucrine Salad with Black Truffle Vinaigrette</i>	28 €
Salade d'Artichaut et Haricot Vert à la Vinaigrette de Truffes et Noisettes du Piémont <i>Artichoke and Green Bean Salad with Black Truffle Vinaigrette and Nuts</i>	26 €
Pâté en Croûte de Monsieur Daniel Gobet (Champion du monde 2019)* <i>Daniel Gobet's 2019 World Champion Crust Pâté*</i>	28 €
Saumon Fumé Bio Petrossian, Œufs de Saumon et Blinis	32 €

Organic Petrossian Smoked Salmon, Salmon Eggs and Blinis

Nems de Légumes à la Coriandre et Gingembre Rose <i>Vegetables Nems with Coriander and Pink Ginger</i>	23 €
Caviar Petrossian Ossetra Tsar Imperial et ses Blinis (30g) <i>Petrossian Caviar Ossetra Tsar Imperial with Blinis (30g)</i> Avec shot de Vodka Petrossian – 10 € supplément	95 €
Caviar Petrossian Ossetra Tsar Imperial et ses Blinis (50g) <i>Petrossian Caviar Ossetra Tsar Imperial with Blinis (50g)</i> Avec shot de Vodka Petrossian – 10 € supplément	150 €
Club Sandwich au Pain Complet : Blanc de Dinde ou Saumon Fumé, Mesclun de Salade <i>Whole Wheat Bread Turkey or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green Salad</i>	25 €
Croque-Monsieur au Beaufort d'été 2018 et Comté Réserve 18 Mois, Mesclun de Salade <i>French Croque-Monsieur with 2018 Summer Beaufort and 18-Month Aged Comté Reserve, Mixed Green Salad</i>	23 €
Tartare de Bœuf, Pommes Frites Maison <i>Beef Tartare with Homemade French Fries</i>	35 €
Coquillettes au Jambon Blanc Maison <i>Homemade White Ham and Coquillettes Pasta</i>	24 €
Œufs de Poule Bio au Plat à la Truffe et Pain Grillé, Purée Maison <i>Organic Fried Eggs with Truffle, Grilled Toast and Homemade Mashed Potatoes</i>	25 €
Nuggets de Volaille, Pommes Frites Maison <i>Chicken Nuggets, Homemade French Fries</i>	25 €
Penne à la Provençale <i>Provençale Style Penne Pasta</i>	25 €
Linguine à la crème de Truffes <i>Linguine Pasta with Truffled Creamy Sauce</i>	33 €

Origine :

- Volaille : Union Européenne
- Bœuf : France

Les Desserts - Desserts

Ardoise de Fromages des Deux Savoie* <i>Local Cheeses Platter*</i>	12 €
Fromage Blanc, Miel de Haute Savoie et Fruits Rouges <i>Fresh Cream Cheese, Local Honey and Red Fruits</i>	11 €
Le Mont-Blanc Vu de Megève <i>Mont-Blanc from Megève</i>	11 €
Les Tartes et Pâtisseries du Jour <i>Desserts Selection of the Day</i>	11 €
Les Petits Fruits Rouges <i>Red Fruits Plate</i>	22 €

Toutes nos préparations sont faites maison. Les prix sont net service compris – Allergènes sur demande

All our dishes are homemade. Prices are net. service included – Allergens on request