

Pour nos Hôtes, Notre Chef Florent Meyer vous Propose.
For our Host, Our Head Chef Florent Meyer Suggestion.

Entrées / Starters :

Consommé de Volaille et Ses Petits Légumes de Saisons..... <i>Chicken Broth and Seasonal Baby Vegetables</i>	16 €
Velouté de Courges, Crème Bresse AOP en Condiments..... <i>Pumpkin Soup, Bresse AOP Light Cream and Condiments</i>	18 €
Comme une Tartiflette..... <i>Like a Tartiflette</i>	22 €
Les Huitres Perle Blanche de Quiberon n°3 « L'Excentrique », Voile de Vinaigre à l'Echalotte, Beurre Noisette Condimenté..... <i>Oysters Perle Blanche from Quiberon n°3 « L'Excentrique », Shallots Vinegar, Brown Butter with Condiments</i>	23 €
Poireau Confit, Condiment Mimosa, Œufs de Brochet Fumés et Huile Parfumée au Sapin <i>Preserved Leek, Mimosa Style Condiment, Smoked Pike Eggs and Christmas Tree Flavored Oil</i>	26 €
Terrine du Fer à Cheval aux Myrtilles..... <i>Homemade Terrine with Blueberries</i>	27 €
Tourteau Acidulé à la Clémentine, Texture d'Avocat <i>Crab Meat with Clementine Flavoured , Avocado Texture</i>	29 €
Foie Gras de Canard du Gers, Déclinaison de Pommes du Pays Savoyard <i>Duck Foie Gras from Southwest of France, Local apples Declination</i>	30 €
Quenelle de Caviar Oscière Prestige, Grenaille Fondante à la Crème d'Isigny, Sauce Cresson de Fontaine (20g)..... <i>Quenelle of Premium Oscière Caviar, Fondantes Potatoes, Isigny Cream and Watercress Sauce (20g)</i>	65 €

(Supplément Résident : 30 €)

Poissons / Fishes

Pavé de Cabillaud Meunière, Cerfeuil Tubéreux, Champignons Farcis en Viennoise de Persil, Réduction Iodée au Beurre Noisette..... <i>Meuniere Style Cod Fish, Chervil Root, Stuffed Mushrooms, Iodine and Butter Sauce</i>	38 €
Aiguillettes de Daurade Rôties, Carotte Entière à la Grenobloise, Beurre Blanc..... <i>Little Fillets of Roasted Seabream, Carrot "à la Grenobloise" White Butter Sauce</i>	40 €
Saint-Jacques de Pêche française, Navet Boule d'Or Rôti à la Truffe et Noisette du Piémont <i>French Sea Scallops, Turnip Golden Ball Roasted with Truffle and Italian Nuts</i>	41 €
Filet de Sole, Sucrine Braisée et en Condiment, Sauce Poulette Citronnée..... <i>Fillet of Sole Fish, Braised Sucrine Salad and it's Condiments, Lemon and Cream Sauce</i>	43 €

Pates / pasta

Grosses Coquillettes à la Truffe Melanosporum <i>Large Coquillettes Pasta with Melanosporum Truffle</i>	40 €
Linguine à la Chair de Homard Bleu..... <i>Linguine Pasta with Bleu Lobster Meat</i>	45 €

Viandes / Meats :

Suprême de Volaille des Dombes Cuit sur le Coffre, Pommes de Terre Fondantes, Echalotes Confites, Sauce vin Jaune	37 €
<i>Free Range Chicken from "Les Dombes", Fondantes Potatoes, Preserved Shallots, Yellow Wine Sauce</i>	
Filet et Côtelette d'Agneau de l'Aveyron, Purée de Potimarron, Butternut Rissolé aux Agrumes, Jus Tranché	38 €
<i>Filet and Chop of Lamb, Pumpkin Purée, Pan-Fried Butternut with Citrus, Lamb Juice</i>	
Pigeonneau Fermier Fumé au Bois de Genévrier, Salsifis Juste Rôtis, Sucs Infusés à la Baie de Genièvre.....	39 €
<i>Juniper Smoked Farmed Squab, Roasted Salsifis, Juniper Berries and Squab Juice</i>	
La Broche du Jour.....	40 €
<i>Chef's Spit of the Day</i>	
Morceau Choisi de Bœuf Angus, Mousseline de Céleri au raifort, Jus Corsé	42 €
<i>Selected Filet of Angus Beef, Homemade Celery Purée with Horseradish, Full Bodied Juice</i>	
Grenadin Rôti et Ris de Veau Croustillant, Chou farcis et Jus à la Truffe Melanosporum.....	44 €
<i>Veal Grenadin and Crusty Veal Sweetbread, Stuffed Cabbage and Truffle Juice</i>	

Provenance de nos Viandes : France (Volaille – Agneau – Pigeonneau – Veau) – Espagne (Angus)
Origin of our meats

Garnitures en Supplément / Extra Garnish :

Poêlée de Légumes de Saison - <i>Seasonal Panfried Vegetables</i>	07 €
Purée Nature – <i>Plain Homemade Mash Potatoes</i>	07 €
Purée à l'huile de Noisette et Ciboulette – <i>Mash Potatoes with Chervil and Nuts Olive Oil</i>	10 €
Purée à la Truffe – <i>Black Truffle Mash Potatoes</i>	20 €
Frites Fraîches Nature – <i>French Fries</i>	07 €
Riz Basmati – <i>Basmati Rice</i>	07 €
Pâtes - Pasta	07 €
Mesclun de Salade – <i>Mixed Green salad</i>	06 €

Fromages / Cheeses :

Fromages de Nos Montagnes et d'Ailleurs.....	18 €
<i>Cheeses from Our Mountains and Elsewhere</i>	

*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*

Gourmandises / Sweets :

Le Buffet d'Entremets et de Pâtisseries Du Fer à Cheval 13 € <i>Fer à Cheval Desserts and Pastry Buffet</i>	
Pavlova Myrtille et sa Crème Montée à la Faisselle, Sorbet Myrtille..... 11 € <i>Blueberry Pavlova, Whipped Fresh Cream, Blueberry Sorbet</i>	
Mousse de Fromage Blanc Citronné aux Agrumes de Saison..... 11 € <i>Lemon Whipped Cream Mousse with Seasonal Citrus</i>	
Baba au Rhum, Chantilly Vanillé et Ananas Rôti aux Baies de Sichuan 11 € <i>Rhum Baba, Vanilla Chantilly, and Roasted Pineapple, Sichuan Baies</i>	
Le Dôme Noisette, Cœur de Crème Brulée au Chocolat Noir, Crème Glacée Guanaja 11 € <i>Nuts Dôme, Chocolate Custard, Guanaja Ice Cream</i>	
Assortiment de Glaces et Sorbets Maison Foisonnés Minute (3 Quenelles) (Vanille – Café – Chocolat - Pistache – Citron – Verveine – Framboise – Myrtille) 12 € <i>Assortment of Homemade Ice Creams and Sorbets Blended Minute (3 Scoops)</i> <i>(Vanilla – Coffee – Chocolate – Pistachio - Lemon – Verbena – Raspberry – Blueberry)</i>	
Soufflé Chaud au Grand Marnier et Sorbet Mandarine (supplément Résident 7 €) 15 € <i>Hot Grand Marmier Soufflé, Tangerine Sorbet (Hôtel Guest extra 7 €)</i> <i>(20 minutes de Préparation - 20 Minutes Waiting Time)</i>	

*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*