

DEJEUNER AU BORD DE L'EAU

Les Entrées / Starters

Œuf Fermier Bio Panné aux Graines, Velouté de Courgette et Vierge aux Pignons de Pin <i>Organic Farmed Egg Paned, Zucchini Velvety, Virgin Sauce with Pine Seed</i>	18 €
Tomates Anciennes, Stracciatella Condimentée et Focaccia à l'Huile D'Olive <i>Aged Tomato, Stracciatella with Condiments and Olive Oil Focaccia</i>	19 €
Melon Givré Charentais de Deux Façons : Au Naturel et en Soupe Rafraichie à la Chartreuse <i>Chilled Charentais Melon Prepared Two Ways, Natural and Chilled Soup with Chartreuse</i>	20 €
- Jambon de Savoie de Magland : Supplément 10 € - <i>Local ham: Extra 10 €</i>	
Salade de Saison à l'Avocat et Pamplemousse, Crevettes et sauce Cocktail <i>Seasonal Salad with Avocado and Grapefruit, Shrimps and Cocktail Sauce</i>	28 €
Salade César au Beaufort d'Eté <i>Cesar Salad with Beaufort Cheese</i>	25 €
Saumon Fumé Bio Pétroussian, Concombre Mousseline à la Ache des Montagnes, Toasts de Pain de Campagne <i>Organic Petrossian Smoked Salmon, Cucumber Mousseline with Livèche, Toasted Farmed Bread</i>	36 €

Les Plats / Main Courses

Merlu de Ligne Français Rôti, Crème de Brocolis et Légumes Verts de Saison, Sabayon Persillade <i>Roasted French Hake, Broccoli Cream and Green Seasonal Vegetables, Parsley Sabayon</i>	35 €
Linguine à la Napolitaine <i>Linguine Napolitaine</i>	28 €
Tartare de Bœuf, Pommes Frites et Mesclun de Salade <i>Beef Tartare, French Fries and Mixed Green Salad</i>	34 €
Suprême de Volaille des Dombes Cuit sur le Coffre, Caviar d'Aubergine à l'Ail Noir et Aubergine Confite, Jus Infusé au Serpolet <i>Breast of Chicken Des Dombes, Eggplant Caviar with Black Garlic, and Preserved Eggplant, Wild Thyme Juice</i>	35 €
Pièce de Bœuf Grillé à la Braïse, Pommes Frites, Jus Réduit <i>Embers Grilled Piece of Beef, French Fries, Reduced Juice</i>	39 €
Club Sandwich au Blanc de Volaille ou au Saumon Fumé, Mesclun de Salade <i>Chicken or Smoked Salmon Club Sandwich, Mixed Green salad</i>	30 €

Provenance de nos Viandes :

Bœuf : France

Volaille : 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 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

Mousse de Fromage Blanc, Coulis de Mangue et Condiment Ananas Fruit de la Passion 11 €

Fresh Whipped Cheese Mousse, Mango Coulis and Pineapple Passion fruit Condiments

Tartelette du Moment 11 €

Tartlet of the Day

Le Mont Blanc Vu de Megève 11 €

Megève Mont Blanc

Les Fraises, Framboises et Myrtilles Fraîches 11 €

Fresh Strawberries, Raspberries and Blueberries

Les Glaces et Sorbets « Glaces des Alpes » (3 Parfums au choix) 11 €

Vanille – Chocolat – Café – Pistache – Citron – Fraise- Myrtille - Framboise

Glaces des Alpes » Ice Cream and Sorbets (3 Scopes)

Vanilla – Chocolate – Coffee – Pistachio – Lemon – Strawberry – BlueBerry - Raspberry

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