

DINER 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> - Jambon de Savoie de Magland : Supplément 10 € - <i>Local Ham: Extra 10 €</i>	20 €
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 €
Chair de Tourteau à la Coriandre et Citron Vert, Texture d'Avocat <i>Crab Meat with Lime and Coriander, Avocado Texture</i>	25 €
Saumon Fumé Bio Pétrossian, 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 Poissons et Pâtes / Fishes and Pastas

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 €
Féra de Lac Croustillante, Mousseline de Carottes à la Tanaisie et Tian de Carottes Couleurs, Emulsion de Pancetta Fumée <i>Crusty White Fish, Mousseline of Carrots with Tanaisie, Carrots Tian, Smoked Pancetta Emulsion</i>	37 €
Linguine au Saumon du Cercle Polaire, Câpres Liliput et Herbes Fraiches <i>From Arctic Circle Salmon Linguine, Liliput Capers and Fresh Herbs</i>	33 €
Grosses Coquillettes à la Truffe Melanosporum et à la Truffe d'Été <i>Large Coquillettes Pasta with Melanosporum Truffle and Summer Truffle</i>	38 €

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 Viandes / Meats

La Broche du Jour <i>The Spit of the Day</i>	35 €
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 €
Filet de Veau Français, Courgette Rôtie Meunière, Orzo Citronné et Sauce Poulette <i>Filet of French Veal, Roasted Zucchini Cooked Meuniere, Lemoned Orzo, Poulette Sauce</i>	39 €
Sélection de Bœuf d'Exception Grillé à la Braise, Pommes Nouvelles Fondantes aux Champignons et Jus Réduit Légèrement Infusé au Foin <i>Beef Selection Embers Grilled, Fondante New Potatoes with Mushrooms, Infused Hay and Reduced Juice</i>	42 €

Provenance de nos Viandes :

Volaille : France

Veau : France

Bœuf : U E

La Fondue / The Cheese Fondue

Fondue Savoyarde au Comté Réserve et Beaufort d'Eté, Salade Verte et Charcuterie de Magland <i>Cheese Fondue with Comté Reserve and Beaufort Cheese, Green Salad, and Local Ham</i>	40 €
---	------

Lauréat du concours de la meilleure Fondue de Megève 2020 - Toquicimes

Winer of The contest for The Best Megève Fondue 2020 - Toquicimes

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

Le Moelleux au Chocolat de Sophie, Glace Vanille 11 €

Sophie's chocolate Moelleux, Vanilla Ice Cream

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 – Blue Berry - Raspberries

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