

ENTRÉES & SALADES - STARTERS & SALADS

TERRINE DE CANARD FARCIE DE FOIE GRAS
ET DE PRUNEAUX.....13,00€
Home-made duck pâté with a foie gras and prune stuffing

FOIE GRAS POÊLÉ, GAUFRE DE POMMES DE TERRE
Chutney de fruits secs, selon arrivage.....28,00€
Fried foie gras, potatoes waffle and mixed dried fruit chutney

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS,20,00€
Espuma de wasabi au vinaigre de riz
Home smoked salmon, wasabi and rice vinegar foam

ASSIETTE DE CHARCUTERIE.....14,00€
Assortment of cold cured meats

POTAGE DU JOUR BRIOCHÉ.....8,50€
Home-made soup of the day with freshly cooked brioche

ASSIETTE DE L'OURS
Reblochon pané, jambon de Parme, salade mixte.....17,00€
Skiers Platter – Pan fried reblochon cheese, Parma ham, mixed salad

SALADE SAVOYARDE.....13,00€
Salade verte, tomate, jambon blanc, pommes rissolées, œuf au plat
Mixed salad with boiled ham, fried potatoes and fried egg

SALADE ITALIENNE16,00€
Bruschetta de Pesto-Rosso, jambon de Parme, scamorza fumé et roquette
Dried tomato and pesto Bruschetta, Parma ham, smoked scamorza and rocket salad

SALADE CESAR au filet de poulet fermier et à la crème d’anchois.....14,00€
Farm chicken Cesar salad with a cream of anchovy dressing

PÂTES FRAÎCHES DE FABRICATION MAISON HOME MADE PASTA DISHES

SPAGHETTI BOLOGNAISE ET PARMESAN.....15,00€

SPAGHETTI NAPOLITAINE AU PESTO ET PARMESAN.....14,00€
Spaghetti Neapolitan, pesto and parmesan cheese

SPAGHETTI AU SAUMON FRAIS, CRÈME ET BASILIC.....16,00€
Spaghetti with fresh salmon and basil cream sauce

SPAGHETTI AUX TRUFFES Spaghetti with truffles.....35,00€

SPAGHETTI, **HOMARD ENTIER**, SAUCE HOMARDINE.....59,00€
Spaghetti with A **WHOLE LOBSTER**, Lobster and cream sauce

Toutes nos viandes sont d’origine “European”. Le bœuf est Français et l’Angus Ecossais.
All our meats are European. Our beef is French and the Angus meat is Scottish.
Tous nos plats sont élaborés sur place par notre Maître Restaurateur à partir des produits bruts.
All our dishes are prepared on the premises from fresh produce.
La liste des Allergènes à déclaration obligatoire est disponible sur demande auprès de notre maître d’hôtel.
The list of notifiable allergens is available upon request from our head waiter.

Prix service compris en Euros. *Service is included in the prices. Prices in euros.*



BAR AUX TRUFFES - TRUFFLE BAR

Selon arrivage - Depending delivery

SPAGHETTI AUX TRUFFES ET SOT-L’Y-LAISSE DE POULET.....36,00€
Spaghetti with truffles and chicken oysters

FONDUE SAVOYARDE AUX TRUFFES.....39,00€
Cheese fondue with truffles

HOMARD ENTIER GRILLÉ, RISOTTO ET TRUFFES.....69,00€
Whole grilled Lobster with a truffle and risotto garnish

OMELETTE AUX TRUFFES, (œufs catégorie o).....34,00€
Truffle omelet

FILET DE BŒUF Rossini (Foie gras poêlé et truffes).....39,00€
Filet of beef with foie gras and truffles

PLATS DU FOURNEAU - MAIN COURSES

SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE POIVRE SERVIE AVEC NOS GRILLADES
Bearnaise or pepper sauce served with all grilled meats

HOMARD ENTIER GRILLÉ AU FEU D’ENFER ET RISOTTO59,00€
Whole grilled Lobster with a risotto garnish

** STEAK TARTARE ASSAISONNÉ À L’ITALIENNE (Noix et Parmesan).....25,00€
Raw beef tartar with Parmesan cheese and walnuts

** CHOPE D’AGNEAU GRILLÉE21,00€
Grilled lamb chop

** ENTRECÔTE GRILLÉE.....25,00€
Grilled sirloin steak

** CÔTE DE BŒUF **ANGUS** GRILLÉE (environ 500g).....35,00€
Grilled rib of **ANGUS** beef (approximately 500g)

** T.BONE DE VEAU GRILLÉ (Côte et filet)25,00€
Grilled T.Bone of veal (Chop with the fillet)

** BURGER DE LUXE, Filet de bœuf et foie gras poêlé.....30,00€
Luxury burger, fillet of beef and fried foie gras

TARTIFLETTE, SALADE VERTE, CHARCUTERIE.....23,00€
Tartiflette, green salad, Assortment of cold cured meats

FONDUE SAVOYARDE, CHARCUTERIE, SALADE VERTE.....22,00€
Savoy cheese fondue, Assortment of cold cured meats, green salad

ASSIETTE DE FRITES / Plate of chipped potatoes.....7,00€

SALADE VERTE PORTION / Green salad with a vinaigrette dressing.....5,50€

** ACCOMPAGNÉS DE PETITS LEGUMES, SALADE VERTE ET UN CHOIX ENTRE DEUX GARNITURES
*** Served with seasonal vegetables, green salad and a choice between two garnishes*

PLATS ENFANTS - DE 14 ANS

DISHES FOR CHILDREN UNDER 14 YEARS



Spaghetti bolognaise **ou** pesto **ou** saumon frais.....10,00€
Spaghetti : bolognaise **or** pesto **or** fresh salmon

Steak haché maison, Garnis de pâtes fraîches **ou** frites Maison.....11,00€
Home-made steak haché. Garnish: home-made fresh pasta **or** chips

FROMAGES & DESSERTS - CHEESE & DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES DE PAYS,.....8,00€
3 fromages affinés par les caves de Rognaix en Savoie, salade verte
Regional cheese platter, 3 cheeses with green salad and garnish

FROMAGE BLANC à la crème fraîche liquide et au coulis
de fruits rouges.....6,50€
«Fromage frais» with fresh single cream and red fruit coulis

PÂTISSERIE, L’Incontournable tarte au citron meringuée.....6,50€
Home-made pastry, Lemon Meringue tart

PROFITEROLES, GLACE NOISETTE, CHOCOLAT GIANDUJA, CHANTILLY.....7,50€
Hazelnut Ice cream profiteroles with chocolate sauce and fresh whipped cream

CHESECAKE VANILLÉ ET CONFITURE DE MYRTILLES.....7,00€
Vanilla cheesecake with blueberries

TIRAMISU AMARENA ET PISTACHE.....7,00€
Cherry and pistachio nut TIRAMISU

COUPE GLACÉE BROWNIES.....6,50€
Glace vanille, brownies, caramel beurre salé, chantilly
Vanilla Ice cream, brownies, caramel and whipped fresh cream

COUPE GLACÉE DE L'OURS
Glace vanille, cerises amarina, crème de cerise, copeaux chocolat.....7,50€
Cherry and vanilla ice cream cup with cherry liqueur and chocolate shavings

COUPE “JET SET”
Glace vanille, Get 27, chantilly, copeaux chocolat.....7,50€
Vanilla ice cream, Get 27, chantilly, chocolate shavings

CAFÉ GOURMAND Espresso coffee, mini desserts7,00€

CHAMPAGNE GOURMAND, Glass of champagne, mini desserts.....15,00€

COLONEL Lemon water ice with vodka.....7,50€

ASSORTIMENT DE GLACES OU DE SORBETS.....2,50€ / 4,00€ / 6,00€
Une/deux/trois boules
Assortment of ice creams and water ices One/two or three scoops
Crèmes glacées : Vanille, Chocolat, Noisette, Café, Fraise
Sorbets : Citron, Framboise, Pêche.

COUPE DE SALADE DE FRUITS FRAIS6,50€
Fresh fruit salad cup

Follow us on :



Award sixième Meilleur hôtel de France 2017,
Travellers Choice sur Trip Advisor