

LES PREMIÈRES ENVIES

THE FIRST DESIRES

**La Truite fumée, boutons d'artichauts
et mousse aérienne de cresson au raifort 23€**

Smoked Trout, Artichoke Hearts, and Airy Watercress-Horseradish Foam

**Le Foie gras, meringue salée,
touche d'orange confite, noix de cajou râpée 23€**

Foie Gras, Savory Meringue, Touch of Candied Orange, Grated Cashew Nut

Les Huitres, David Hervé Spéciale N°3

Oysters: David Hervé "Spéciale" N°3

6 pcs 18€ 9 pcs 29€ 12 pcs 36€

Le Caviar Oscietre, France

Kaviari Oscietre, France

30gr 120€ 50gr 210€

POUR CONTINUER TO CONTINUE

LES VIANDES MEATS

À PARTAGER TO SHARE

**La côte de bœuf IGP de la maison Metzger,
pour 2 personnes entre 1 et 1.2kg* 96€**

*IGP Rib of Beef from Maison Metzger, for 2 people, between 1 and 1.2 kg**

**Belle noix d'entrecôte IGP de la maison Metzger,
et son beurre d'épices fumés* 36€**

*Prime Ribeye IGP from Maison Metzger with Smoked Spice Butter**

LA TERRE ET MER SURF & TURF

Volaille fermière et homard rôti

Purée fine de carotte, sauce au vin orange et agrumes 42€

*Free-range Poultry and Roasted Lobster/Langoustine.
Carrot Purée, Orange Wine and Citrus Sauce*

LE POISSON FISHES

**Dos de Cabillaud, copeaux de Poutargue,
émulsion de livèche, kumquats et fenouils confits 37€**

Trout with Trout Roe, Lovage Emulsion, Candied Kumquats and Fennel

LE VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

**Gnocchis savoureux : crème de brezain, miel,
noisettes et graines de moutarde 24€**

Savory Gnocchi. Smoked Raclette Cream, Honey, Hazelnut, and Mustard Seeds

*** Garnitures : purée de pommes de terre / courge rôtie au miel de forêt
En supplément : +7€**

*Side garnish: mashed potatoes / honey-roasted squash
Additional side : + €7*

LES FONDUES DU CHALET

CHALET FONDUES

Nature* 26€/personne

Classic

Aux cèpes* 29€/personne

Porcini

Aux Morilles* 31€/personne

Morels

*Fondues servies pour minimum 2 personnes avec une salade verte

Fondue served for at least 2 people with its green salad

Planche de charcuteries de la maison Baud, à partager 25€
(jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, mortadelle, chorizo)

*Charcuterie Board from Maison Baud to Share
(white ham, cured ham, dry sausage, mortadella, chorizo)*

LES P'TITS SAVOYARDS

LITTLE SAVOYARDS

Saucisse-purée comme les grands

Sausage & Mashed Potatoes

+ Bâtonnet glacé *Ice Cream Bar*

ou

Fish & Chips et frites maison

Fish & Chips with Homemade Fries

+ Bâtonnet glacé *Ice Cream Bar*

15€

POUR FINIR EN BEAUTÉ DESSERTS

Demi-reblochon fermier 16€

Half Farmhouse Reblochon

Pavlova à la myrtille 14€

Blueberry Pavlova

Tartelette marron, vanille et noisettes 14€

Chestnut, Vanilla & Hazelnut Tartlet

Poire pochée au Génépi 12€

Pears Poached in Génépi

Café ou thé gourmand 17€

Gourmet Coffee or Tea

À PARTAGER *TO SHARE*

Mousse au chocolat 30€

Chocolate Mousse

Brioche perdue, caramel beurre salé 25€

Brioche French Toast with Salted Butter Caramel

* * *

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS *WE THANK OUR SUPPLIERS*

Boucherie – Butcher : Metzger

Fromagerie – Cheese shop : Schmidhauser & la F'nire

Poissonnerie – Fishmonger : Terre Azur

Boulangerie – Bakery : L'atelier du Pain

Fruits et légumes – Fruits and vegetables : Maison Maulet

La fameuse saucisse de la Maison Boudet – The famous sausage from Maison Boudet

Charcuterie artisanale – Home made cured meat : Maxence Baud à Villaz

Origine des viandes – Origin of the meats :

Ecosse – France – Irlande – Pays-Bas – Espagne

Toutes taxes comprises et service compris. All taxes and services are included.

Moyens de paiement : CB, AMEX, espèces. Payment : cash, AMEX, credit cards.

Ouvert 7/7 Open 7/7