

MENU COMPLET – ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT – 52 € (inclus dans la demi-pension)

MENU – ENTRÉE-PLAT OU PLAT-FROMAGE OU PLAT-DESSERT – 42 €

Full menu – starter, main course, cheese or dessert – 52€ (included in the half-board package)

Menu – starter and main course, or main course with cheese or dessert – 42€








ENTRÉES | STARTERS

- Cannelloni de courgettes, sérac de montagne, huile verte basilic-sapin** ✔ 18€
Zucchini cannelloni, mountain sérac cheese, basil and fir green oil
- Veau recette "transalpine" en carpaccio, vinaigrette thon et parmesan** 24€
Veal "Transalpine" carpaccio, tuna vinaigrette and Parmesan
- Toast d'avocat, oeufs pochés, truite fumée sauce Hollandaise** 20€
Avocado toast, poached eggs, smoked trout, hollandaise sauce
- Tartare signature taillé au couteau, inspiration du moment** 22€
Hand-cut signature tartare, chef's seasonal inspiration
- Salade César, poulet, oeufs durs, croûtons, vinaigrette anchois-parmesan et gel citron** 18€
Caesar salad, romaine lettuce, chicken, hard-boiled egg, croutons, anchovy-Parmesan dressing and lemon gel



PLATS | MAIN COURSES

- Fondue Savoyarde (Min 2 personnes)** ✔ 32€/PERS
- Suprême de poulet farci aux morilles et jus de volaille réduit** 29€
Chicken supreme stuffed with morels and reduced poultry jus
- Entrecôte de boeuf grillée, échalotes et sauce bordelaise** 35€
SUPPLEMENT DEMI-PENSION 5€
Grilled beef ribeye, shallots and Bordelaise sauce
5€ half-board extra charges
- Côte de cochon fermier rôtie, jus corsé parfumé au thym** 34€
SUPPLEMENT DEMI-PENSION 5€
Roasted farm pork chop, full-bodied thyme-scented jus
5€ half-board extra charges
- Burger du Chamois d'Or, steak pur boeuf, confit d'oignons, lard grillé, comté et mayonnaise aux herbes** 26€
Chamois d'Or artisanal burger, pure beef patty, onion confit, grilled bacon, Comté cheese and herb mayonnaise
- Poulpe croustillant, condiment patates douces, citron et chimichurri aux bourgeons de sapin** 34€
SUPPLEMENT DEMI-PENSION 5€
Crispy octopus, sweet potato condiment, lemon and fir bud chimichurri
5€ extra charges for half-board basis

Truite fario cuite sur peau, beurre blanc aux agrumes et notes citronnées <i>Skin-on brown trout, citrus beurre blanc and lemon notes</i>		30€
Pappardelles tomates cerises, billes de mozzarella et pesto <i>Pappardelles with cherry tomatoes, mozzarella pearls and pesto</i>		16€
Pappardelles carbonara <i>Pappardelles carbonara</i>		18€
Raviole maraîchère du moment <i>Seasonal vegetable ravioli</i>		22€
Dahl de lentilles corail, lait de coco, coriandre et riz basmati <i>Red lentil dahl with coconut milk, coriander and basmati rice</i>		24€
Grande Salade César <i>Large Caesar Salad</i>		26€

Un accompagnement au choix inclus/ One side dish included
(supplément 5€ par accompagnement/ Additional side dishes: 5€ each)

Frites maisons au bleu du Vercors - Homemade french fries bleu cheese flavored
 Fine ratatouille Provençale - Provençal style ratatouille
 Haricots verts en persillade et oignons rôtis - green beans with parsley, garlic
 Gratin de crozets à la Tomme de Savoie - Crozets gratin, with Tomme de Savoie cheese

FROMAGES DE NOS RÉGIONS / LOCAL CHEESE SELECTION

Assiette de fromages <i>Cheese plate</i>		15€
--	---	-----

DESSERTS | DESSERTS

Demi-sphère meringue fraise et basilic, sorbet citron <i>Strawberry and basil meringue half-sphere, lemon sorbet</i>		14€
Crème brûlée au Mélilot <i>Sweet clover crème brûlée</i>		14€
Pêche façon melba <i>Peach Melba-style</i>		14€
Royal chocolat, croustillant framboise <i>Crispy chocolate royal with raspberry</i>		15€
Glaces et sorbets <i>Ice creams and sorbets</i>		10€

Liste de nos allergènes
List of our Allergens



Scan Me