



L'ATELIER D'ÉRIC

ENTRÉES  
STARTERS

|                                                                                                                        |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ◆ La soupe du jour                                                                                                     | 15 |
| <i>Soup of the day</i>                                                                                                 |    |
| ◆ Le gravlax de truite aux herbes, faisselle battue au citron vert                                                     | 26 |
| <i>Herb-cured trout gravlax, Lime-whipped fresh curd</i>                                                               |    |
| ◆ Les ravioles d'épinard-ricotta, éclats de châtaignes, émulsion végétale et beurre de champagne                       | 25 |
| <i>Spinach &amp; ricotta ravioli, chestnut shards, plant-based emulsion and champagne butter</i>                       |    |
| ◆ La vinaigrette de poireaux rôtis, condiment jaune d'œuf et croûtons                                                  | 22 |
| <i>Roasted leek vinaigrette, egg yolk condiment and croutons</i>                                                       |    |
| ◆ La classique salade « Caesar », poulet croustillant, bacon et vinaigrette anchois-parmesan                           | 25 |
| <i>Classic Caesar salad, crispy chicken, bacon, anchovy-parmesan dressing</i>                                          |    |
| ◆ Le foie gras de canard cuit au torchon, confit mûre-myrtille au vin chaud                                            | 30 |
| <i>Duck foie gras cooked in cloth, mulberry-blueberry mulled wine compote</i>                                          |    |
| ◆ La salade savoyarde, jambon de pays, croustillants tièdes de reblochon, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne | 26 |
| <i>Savoyard salad, cured ham, warm crispy reblochon cheese, honey and wholegrain mustard vinaigrette</i>               |    |

PIÈCES À PARTAGER\*  
DISHES TO SHARE

|                                                                          |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|
| La côte de bœuf 1.2kg                                                    | 119 |
| Sauce poivre ou béarnaise, gratin savoyard ou pommes frites              |     |
| <i>Beef rib eye – 1.2 kg</i>                                             |     |
| <i>Béarnaise or peppercorn sauce, Savoyard gratin or French fries</i>    |     |
| Le homard « breton » grillé sous la flamme                               | 110 |
| Beurre de cumbawas et risotto aux petits légumes                         |     |
| <i>Grilled "Breton" lobster, combava butter, risotto with vegetables</i> |     |

\*Supplément Demi-Pension 45€ / plat - Additional charge for Half Board €45 / dish

PLATS  
MAIN COURSES

|                                                                                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ◆ Le sandre au beurre croquant en déclinaison de choux confit, noisette grillée et capres (huile de cresson)                | 34 |
| <i>Pikeperch with butter, assortment of caramelized cabbages, roasted hazelnut and capers (watercress oil)</i>              |    |
| ◆ Les saint jacques juste snackées, ragoût de topinambour, râpée de raifort, sauce bonne femme aux coquillages et salicorne | 38 |
| <i>Seared scallops, Jerusalem artichoke ragout with grated horseradish, "bonne femme" shellfish sauce and samphire</i>      |    |
| ◆ La noix de quasi de veau rôtie, gratin de macaronis et salsifi fondant au jus, émulsion fromagère                         | 39 |
| <i>Roasted veal rump (quasi), Macaroni gratin and tender salsify, cheese emulsion</i>                                       |    |
| ◆ La volaille fermière farcie aux herbes potagères, sauce morille, panais rôti et champignons persillés                     | 34 |
| <i>Farmhouse chicken stuffed with garden herbs, Morel sauce, roasted parsnip and sautéed mushrooms with parsley</i>         |    |
| ◆ Le tournedos de bœuf, sauce poivre, pommes grenailles confites aux aromates                                               | 45 |
| <i>Beef tournedos, pepper sauce, aromatic confit baby potatoes</i>                                                          |    |

PLATS VÉGÉTARIENS  
VEGETARIAN DISHES

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ◆ Les lasagnes gratinées de légumes de saison confits                                                        | 25 |
| Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches                                                                   |    |
| <i>Seasonal vegetable lasagna gratin</i>                                                                     |    |
| <i>Sheep's tomme cheese and fresh herb pesto</i>                                                             |    |
| ◆ Le risotto de crozets, sarrasin aux cèpes, sauge et jus de céleri corsé, émulsion parmesan                 | 27 |
| <i>Buckwheat crozet risotto with porcini, mushrooms, sage and concentrated celery jus, parmesan emulsion</i> |    |

FROMAGES & DESSERTS  
CHEESES & DESSERTS

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| ◆ Buffet de fromages ou desserts | 18 |
| <i>Cheese or dessert buffet</i>  |    |

BOISSONS  
BEVERAGES

SOFTS - SOFT DRINKS

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Fanta, Sprite, Fuzetea | 8      |
| Jus d'orange, Jus d'abricot, Jus de pêche              | 8      |
| <i>Orange juice, Apricot juice, Peach juice</i>        |        |
| Eaux Minérales Plate ou Gazeuse 50cl / 1l              | 6 / 10 |
| <i>Still or sparkling mineral water 50cl / 1l</i>      |        |

APÉRITIFS

|                                                     |    |
|-----------------------------------------------------|----|
| Kir : mûre, cassis, pêche, myrtille                 | 12 |
| <i>(blackberry, blackcurrant, peach, blueberry)</i> |    |
| Kir Royal                                           | 20 |
| Apérol Spritz                                       | 15 |

BIÈRES PRESSION - DRAFT BEERS

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| La bière du « Mont Blanc » blonde ou IPA | 25cl 50cl |
|                                          | 6 12      |

CHAMPAGNES

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| Veuve Clicquot – Vintage 2015 | 12cl 75cl |
| Taittinger – Brut Réserve     | 25 140    |
| Billecard Salmon – Rosé       | 20 114    |
|                               | 32 178    |

VINS BLANCS - WHITE WINES

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Rhône – Pascal Ridao – Viognier – 2024                    | 10 45 |
| Bourgogne – Chablis – La Chablisienne – Chardonnay – 2021 | 12 62 |
| Savoie – Chignin Bergeron – Berthollier – 2024            | 12 65 |
| Loire – Sancerre – Vacheron – Sauvignon Blanc – 2024      | 15 77 |

VINS ROSÉ - ROSÉ WINE

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Côtes de Provence – Whispering Angel | 10 53 |
|--------------------------------------|-------|

VINS ROUGES - RED WINES

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| Rhône – Pascal Ridao – C6 – Grenache – 2024             | 10 45   |
| Savoie – J-F. Quenard – Mondeuse – 2023                 | 12 64   |
| Bourgogne – Jean Fery – Givry – Pinot Noir – 2022       | 16 80   |
| Bordeaux – Château Tronquoy Lalande – St Estèphe – 2011 | 19 141* |