

VINS ROUGE

Bourgogne

Laforêt Pinot noir		Joseph Drouhin	2017	38 €
Auxey Duresses 1 ^{er} cru	VM	Domaine Prunier	2017	58 €
Volnay 1 ^{er} cru	VM	Domaine Prunier	2016	95 €
Gevrey-Chambertin Les Crais	VM	Domaine Huguenot	2016	88 €

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône Le Temps est venu	VM	S. Ogier	2017	30 €
Croze Hermitage Albéric 	VM	Gilles Robin	2016	48 €
Cornas La Rebelle	VM	D. Reynaud	2015	120 €
Côte-Rotie Mon Village	VM	S. Ogier	2016	96 €
Hermitage	VM	Gilles Robin	2010	169 €
Vacqueyras D'ourea	VM	A. Roustan	2016	68 €

Val de Loire

Sancerre La Bourgeoise	VM	H. Bourgeois	2015	58 €
------------------------	----	--------------	------	------

Bordeaux

Château Giscours 3 ^{ème} Grand Cru classé	VM		2012	140 €
Château Brane Cantenac 2 ^{ème} Grand Cru classé	VM		2011	180 €
La Réserve de Malartic	VM		2014	54 €
Château Smith Haut Lafitte	VM		2012	165 €
Prélude de Fombrauge	VM		2014	52 €
Château La Gaffelière 1 ^{er} Grand Cru classé	VM		2014	180 €
Le Seuil de Mazeyres	VM		2011	58 €
Château Beaugard Grand Cru classé	VM		2014	139 €
Second de Camensac			2012	46 €
Château Potensac	VM		2013	59 €
L'Héritier de Grand Puy Ducasse			2012	60 €
Château d'Armailhac	VM		2012	89 €

*VM : Vendanges Manuelles

Prix nets et service compris

Chamois d'or

Hôtel***** Spa Restaurant
ALPE D'HUEZ

LES ENTRÉES








STARTERS

	Entrée	Plat
	Starter	Main
Tomates anciennes, mozzarella Burrata, balsamique, basilic frais et pignons de pins <i>Old-style tomatoes, Burrata mozzarella, balsamic, fresh basil & pine nuts</i>	10 €	18 €
 		
Salade César / Cesar salad Filet de poulet, copeaux de parmesan, salade, tomates, croutons et œuf dur <i>Chicken fillet, parmesan cheese, lettuce, tomato, croutons & hard-boiled egg</i>	10 €	18 €
Salade du Chamois / Chamois salad Salade, tomates, lardons déglacés au Xérès, croutons, beaufort, œuf poché <i>Lettuce, tomatoes, bacon caramelised with Xérès vinegar, Beaufort cheese & poached egg</i>	10 €	18 €
Gaspacho de melon au citron miel et gingembre, pain frotté à la tomate, jambon cru San Daniele <i>Melon gaspacho with lemon, honey & ginger, tomato bread, prosciutto di San Daniele</i>	12 €	
		
Ravioles de Royan , crème de pesto vert <i>Royan ravioli with green pesto cream</i>	12 €	20 €




LES PLATS

MAIN COURSES

Pavé d'Espadon mi-cuît, lait de coco et agrumes, tian de légumes <i>Half-cooked Swordfish, coconut milk and citrus, Provençal tian</i>	 	19 €
Sardines grillées à la plancha, marinade aux herbes fraîches, frites salade <i>Grilled sardines, fresh herb, french fries & salad</i>	 	16 €
Cari poulet aux olives, purée au basilic <i>Chicken cari with olives, potatoes & basil purée</i>		18 €
Tartare de boeuf coupé au couteau préparé / <i>Knife-cut beef tartare</i> <i>Câpres, échalotes, cornichons, persil, ketchup, jaune d'oeuf</i> <i>Capers, shallots, gherkins, parsley, ketchup, egg yolk</i>		21 €
Souris d'agneau confite au miel, citron et amandes, tian de légumes <i>Lamb shank confit with honey, lemon & almond, Provençal tian</i>		22 €

LES PATES

PASTA

Parpadelle au Gorgonzola, jambon cru San Daniele et noix <i>Parpadelle with Gorgonzolla cheese, prosciutto di San Daniele & nuts</i>		18 €
Penne au pesto rouge et légumes grillés <i>Penne with red pesto & grilled vegetables</i>	 	18 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Banoffee : « dans un verre » banane fraîche, spéculos, mascarpone au caramel et beurre salé <i>« in a glass » fresh banana, speculaas, salted caramel mascarpone</i>		8 €
Carpaccio d'ananas frais, sirop safrané et grenade <i>Fresh pineapple carpaccio, saffron sirop & pomegranate</i>	  	9 €
Abricots rôtis au sirop d'érable et thym citron <i>Roasted apricots with maple syrup and lemon thyme</i>	 	11 €



 Sans gluten / *Gluten free*

 Végétarien

 sans lactose / *Lactose free*



VINS BLANCS

Bourgogne

Laforêt Chardonnay		Joseph Drouhin	2017	31 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} cru	VM	Domaine Devillard	2016	130 €
Chassagne Montrachet 1 ^{er} cru		Joseph Drouhin	2016	135 €
Chablis La Manufacture		Benjamin Laroche	2016	43 €

Côtes du Rhône

Croze Hermitage Les Marelles		Gilles Robin	2017	46 €
Saint Joseph Granit	 VM	Vignoble Verzier	2017	48 €
Condrieu Combe de Mallevall	VM	Stéphane Ogier	2017	79 €

Savoie et Jura

Chignin Bergeron		Quenard	2016	39 €
Côte-du-Jura Blanc tradition	VM	Rolet	2011	45 €

Provence

Clos Mireille Blanc	VM	Domaine Ott	2016	57 €
---------------------	----	-------------	------	------

VINS ROSES

Provence

Château Sainte Marguerite Symphonie Cru classé	 VM 	2017	46 €
--	--	------	------

 Agriculture biologique



*VM : Vendanges Manuelles

Prix nets et service compris