

MENU COMPLET AVEC ENTRÉE, PLAT, FROMAGE OU DESSERT — **52 EUROS** (INCLUS DANS LA DEMI-PENSION)

MENU AVEC ENTRÉE ET PLAT, OU PLAT AVEC FROMAGE OU DESSERT — **42 EUROS**

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

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

Pour accompagner l'apéritif

To enjoy with your aperitif

- ✦ PLANCHE CHARCUTERIES ET FROMAGES 19€
Cheese and delicatessen platter
- ✦ PLANCHE DU CHAMOIS D'OR CHARCUTERIES, FROMAGES ET LÉGUMES 20€
Cheese, delicatessen, raw vegetables and sauces platter

Entrées | Starters

- ✦ SALMOREJO ET SON CROUSTILLANT DE JAMBON 16€
Salmorejo with crispy ham
- ✦ CANNELLONI DE CAVIAR D'AUBERGINE AUX COURGETTES 17€ 
sorbet de poivron, vinaigrette acidulée
Eggplant caviar cannelloni with zucchini, bell pepper sorbet, tangy vinaigrette
- ✦ SALADE DE COURGETTES AUX POIS CHICHES 19€ 
burrata et huile de noix
Zucchini salad with chickpeas, burrata, and walnut oil
- ✦ GRAVLAX DE TRUITE 25€
gel de citron vert, tuile à l'aneth, pesto roquette, pistache / +4€ supp menu
Trout gravlax, lime gel, dill tuile, arugula pesto, pistachio / **+4€ menu extra**

Plats | Main courses

- ✦ CÔTE DE PORC DE SAVOIE 30€ 
jus à l'ail noir, pommes grenailles, carottes fanes et tomate rôtie
Savoie pork chop, black garlic juice, baby potatoes, young carrots with tops and roasted tomato
- ✦ FILET DE BOEUF SAUCE CHIMICHURRI 45€
pommes grenailles, carottes fanes et tomate rotie / +10€ supp menu
Beef tenderloin with chimichurri sauce, baby potatoes, carrots with tops, and roasted tomato / **+10€ menu extra**
- ✦ SUPRÊME DE VOLAILLE, 26€
croute d'herbes, pommes grenailles, carottes fanes et tomate rotie
Chicken supreme with herb crust, baby potatoes, carrots with tops, and roasted tomato

- ✦ FILET DE TRUITE,
beurre blanc au siphon, polenta, niçoise de légumes, tomates rotie / **+5€ supp menu**
 Trout fillet siphoned beurre blanc, polenta, vegetable niçoise, and roasted
 tomato / **+5€ menu extra**

35€
- ✦ FILET DE BAR,
vierge mangue-passion, polenta, niçoise de légumes, tomate rôtie
 Sea bass fillet, mango-passion fruit vinaigrette, polenta, vegetable niçoise, and roasted
 tomato

29€
- ✦ LINGUINE **BOLOGNAISE** OU **CARBONARA**
 Linguine with Bolognese or Carbonara sauce

18€
- ✦ BURGER DU CHAMOIS D'OR
confit d'oignon, sauce aux herbes, steak haché 180 g, Tomme de Savoie, salade
 Chamois d'Or burger: onion confit, herb sauce, 180g beef patty, Tomme de
 Savoie cheese, salad

24€
- ✦ BURGER VÉGÉTARIEN 
steak de patate douce, confit d'oignon, sauce aux herbes, salade, Tomme de Savoie
 Vegetarian burger: sweet potato patty, onion confit, herb sauce, lettuce, Tomme
 de Savoie cheese

23€

From ages | Cheeses

- ✦ ASSIETTE DE FROMAGES
 Cheese plate

14€

Desserts | Desserts

- ✦ PÂTÉ EN CROÛTE AUX FRUITS D'ÉTÉ ET HIBISCUS
 Pâté en croûte with summer fruits and hibiscus

13€
- ✦ MOUSSE AU CHOCOLAT SYPHONÉE AU CAFÉ, CRUMBLE, GRUÉ DE CACAO
 Coffee-infused siphoned chocolate mousse, crumble, cocoa nibs

14€
- ✦ SOUPE DE FRAISES AU BASILIC, SORBET PASTÈQUE
 Strawberry soup with basil, watermelon sorbet

13€
- ✦ SOUFLÉ GLACÉ COCO ET SON COULIS DE FRUITS
 Coconut frozen soufflé with fruit coulis

14€
- ✦ GLACES ET SORBETS (3 BOULES) AVEC COULIS
Supplément crème fouettée +3€
 Ice creams and sorbets (3 scoops) with coulis
 Extra whipped cream **+3€**

10€

MENU ENFANT DISPONIBLE SUR DEMANDE.



CONTIENT DU PORC/CONTAINS PORK



VÉGÉTARIEN/VÉGETERIAN - PRIX NETS. SERVICE COMPRIS. NET PRICES. SERVICE INCLUDED.