

Lundi



**BERLINGOT DE BLEU DE VAL D'ISERE – 23.00€**

*Champignons de saison, mousse de noisette et consommé d'ail des ours*

Ou

**TARTARE DE TRUITE FRAICHE ET FUMEE – 24.00€**

*Noix de macadamia torréfiée, jaune d'œuf confit, crémeux de cornichons et mayonnaise à la sauce soja sucrée*

\*\*\*

**LOTTE ROTIE AU ROMARIN – 36.00€**

*Crémeux de maïs, filet mignon de porc séché, popcorn au romarin, jus de viande corsé*

Ou

**BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE – 34.00€**

*Truffe et foie gras de canard poêlé, mousseline de carottes, shitaké et carottes jaunes, jus de volaille*

Ou

**CHILI SIN CARNE – 33.00€**

*Crémeux de maïs, fricassée d'haricots rouges épicés au cumin et coriander, riz et chips de tortilla*

\*\*\*

**CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS – 19.00€**

Ou

**LA POMME GRANNY SMITH – 20.00€**

*Succombe au Gianduja*

Ou

**DECLINAISON DE PAMPLEMOUSSE ROSE – 19.00€**

*Mousse au fromage blanc*

*Menu complet : 75.00€ TTC*

*Entrée + plat : 53.00€ TTC*

*Plat + dessert : 53.00€ TTC*

*Service compris*

*Bœuf origine France*

*Pains fait maison*



# Monday



**BLUE BERLINGOT FROM VAL D'ISERE – 23.00€**  
*Seasonal mushrooms, hazelnut mousse and wild garlic soup*

Or

**FRESH AND SMOKED TROUT TARTAR – 24.00€**  
*Roasted macadamia nuts, confit egg yolk, creamy pickles and sweet soy sauce mayonnaise*

\*\*\*

**ROASTED MONKFISH WITH ROSEMARY – 36.00€**  
*Corn cream, dried pork tenderloin, rosemary popcorn, strong meat juice*

Or

**STUFFED POULTRY BALLOTIN – 34.00€**  
*Truffle and pan-fried duck foie gras, carrot mousseline, shitake and yellow carrots poultry juice*

Or

**CHILI SIN CARNE – 33.00€**  
*Corn cream, fricassee of red beans spiced with cumin and coriander, rice and tortilla chips*

\*\*\*

**CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Ou

**THE GRANNY SMITH APPLE – 20.00€**  
*Succumb to gianduja*

Ou

**VARIETY OF PINK GRAPEFRUIT – 19.00€**  
*Cottage cheese mousse*

*Full Menu : 75.00€ TTC  
Starter & main course : 53.00€ TTC  
Main course + dessert : 53.00€ TTC  
Service included*



*Beef origin France  
Homemade breads*

## Mardi



### **RACLETTE SAVOYARDE REVISITÉE – 23.00€**

*Tatin de pommes de terre et jambon de Savoie, textures d'oignon, émulsion de fromage fumé*

Ou

### **CARPACCIO DE LOTTE EN GRAVLAX – 25.00€**

*Jus de betterave, pickles de mûres sauvages, textures de betterave et sorbet agrumes*

\*\*\*

### **OMBLE CHEVALIER MARINÉ – 34.00€**

*Au poivre de Sarawak et basilic, kumquat confit et beurre blanc, tatin de potimarrons*

Ou

### **ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE – 35.00€**

*Légumes d'Antan, brisures de châtaignes et jus d'agneau*

Ou

### **TARTELETTE DE LÉGUMES DE SAISON – 33.00€**

*Granola de quinoa et fruits secs, sauce yaourt*

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS – 19.00€**

Ou

### **TROMPE L'ŒIL D'UNE POIRE – 20.00€**

*Aux saveurs d'enfance, granité de poire*

Ou

### **MILLE-FEUILLE CHOCOLATÉ – 19.00€**

*Sauce vanillée*



Menu complet : 75.00€ TTC

Entrée + plat : 53.00€ TTC

Plat + dessert : 53.00€ TTC

Service compris

Homemade breads



# Tuesday

**REVISITED SAVOYARD RACLETTE – 23.00€**

*Savoie ham, onion, smoked cheese emulsion*

Or

**MONKFISH CARPACCIO – 25.00€**

*Beetroot juice, wild blackberry pickles, beetroot, citrus sorbet*

\*\*\*

**MARINATED ARTIC CHAR – 34.00€**

*With Sarawak pepper and basil, candied kumquat and white butter, pumpkin tatin*

Or

**CONFIT LAMB SHOULDER – 35.00€**

*Old-fashioned vegetables, chestnuts and lamb juice*

Or

**SEASONAL VEGETABLES TARTLET – 33.00€**

*Quinoa and dried fruits granola, yogurt sauce*

\*\*\*

**CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Or

**PEAR AS A « TROMPE L'ŒIL » – 20.00€**

*Childhood flavors, pear granita*

Or

**CHOCOLATE MILLE-FEUILLE – 19.00€**

*Vanilla sauce*

*Full Menu : 75.00€ TTC*

*Starter & dishe : 53.00€ TTC*

*Dishe + dessert : 53.00€ TTC*

*Service included*



## Mercredi

### **SAINT JACQUES RÔTIES – 26.00€**

*Textures de choux fleurs, chicorée à l'huile de noisette, jambon cru Pata Negra et crème Dubarry*



Ou

### **FILET DE BŒUF SÉCHÉ – 24.00€**

*Crèmeux de panais à la réglisse, condiment d'olive, vinaigrette d'agrumes et chips de parmesan*

\*\*\*

### **BALLOTINE DE TRUITE FUMÉE FARCIE – 34.00€**

*Risotto de pommes de terre, emulsion de pommes de terre et citron confit, beurre blanc au citron noir d'Iran*

Ou

### **PIGEONNEAU EN DEUX FAÇONS – 39.00€**

*Mini poires pochées au vin chaud, caviar d'aubergines fumé et jus corsé*

Ou

### **SOUFFLÉ AU BLEU DE VAL D'ISÈRE – 32.00€**

*Sauce au Bleu, crumble de noix, figues rôties et saladine d'herbes sauvages*

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS – 19.00€**

Ou

### **DANS L'ESPRIT D'UN VACHERIN – 20.00€**

*L'ananas sous toutes ses formes, cardamome verte*

Ou

### **TARTE TATIN TRADITIONNELLE – 19.00€**

*Crème Chantilly et gel au cidre de Savoie*

Menu complet : 75.00€ TTC

Entrée + plat : 53.00€ TTC

Plat + dessert : 53.00€ TTC

Service compris

*Pigeonneau origine France  
Pains fait maison*



## Wednesday



### **ROASTED SCALLOPS – 26.00€**

*Textures of cauliflower, chicory with hazelnut oil, Pata Negra raw ham and Dubarry cream*

Ou

### **DRIED BEEF FILET – 24.00€**

*Creamy parsnip with liquorice, olive condiment, citrus vinaigrette and parmesan crisps*

\*\*\*

### **STUFFED SMOKED TROUT BALLOTIN – 34.00€**

*Potato risotto, emulsion of potatoes and candied lemon, white butter with Iranian black lemon*

Ou

### **SQUAB IN TWO WAYS – 39.00€**

*Pears poached in mulled wine, smoked eggplant caviar and strong jus*

Ou

### **VAL D'ISÈRE BLUE SOUFLÉ – 32.00€**

*Bleu cheese sauce, walnut crumble, roasted figs and wild herb salad*

\*\*\*

### **CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Ou

### **IN THE SPIRIT OF A VACHERIN – 20.00€**

*Pineapple in all its forms, green cardamom*

Ou

### **TRADITIONAL TART TATIN – 19.00€**

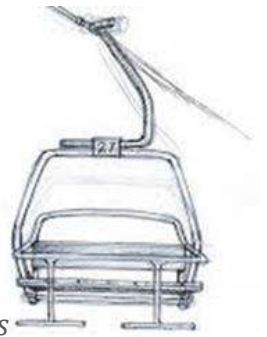
*Chantilly cream and Savoie cider gel*

*Full Menu : 75.00€ TTC  
Starter & main course : 53.00€ TTC  
Main course + dessert : 53.00€ TTC  
Service included*

*Squab origin France  
Homemade breads*



## Jeudi



### **VEAU VITELLO TONNATO FACON TARTARE – 22.00€**

*Chutney d'olive, tomates séchées, écorces de citron confit et herbes sauvages*

Ou

### **ROUGET MI-CUIT – 24.00€**

*Textures de poireau, mayonnaise à l'encre de seiche, beurre blanc à l'Ail des Ours*

\*\*\*

### **TENTACULE DE POULPE ET SES CONDIMENTS – 34.00€**

*Risotto au chorizo et paprika fumé*

Ou

### **FILET DE BŒUF – 38.00€**

*Mousseline de patate douce au cajun, champignons de saison et jus de bœuf aux cèpes*

Ou

### **TAJINE VÉGÉTARIEN – 34.00€**

*Houmous, fricassée de légumes aux épices, bouillon aux saveurs d'orient*

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS – 19.00€**

Ou

### **LE MONT BLANC – 19.00€**

*A la rencontre du Kumquat*

Ou

### **LE CHOCOLAT FUMÉ – 20.00€**

*Au poivre de Sarawak*

Menu complet : 75.00€ TTC

Entrée + plat : 53.00€ TTC

Plat + dessert : 53.00€ TTC

Service compris

*Bœuf origine Simmental  
Pains fait maison*



## Thursday



### **TARTAR VITELLO TONNATO – 22.00€**

*Olive, dried tomatoes, lemon & herbs*

Or

### **SEMI-COOKED RED MULLET – 24.00€**

*Squid ink mayonnaise, wild garlic butter sauce*

\*\*\*

### **OCTOPUS AND CONDIMENTS – 34.00€**

*Chorizo risotto & smoked paprika*

Or

### **BEEF FILET – 38.00€**

*Cajun sweet potato, seasonal mushrooms, porcini beef juice*

Or

### **VEGETARIAN TAJINE – 34.00€**

*Hummus, vegetables with spices, broth with oriental flavors*

\*\*\*

### **CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Or

### **THE MONT BLANC – 19.00€**

*Meet the Kumquat*

Or

### **SMOKED CHOCOLATE – 20.00€**

*With Sarawak Pepper*

Full Menu : 75.00€ TTC  
Starter & main course : 53.00€ TTC  
Main course + dessert : 53.00€ TTC  
Service included

Beef origin Simmental  
Homemade breads





Samedi



**CROQUETTES D'ESCARGOT - 24.00€**

*Crèmeux de patate douce, emulsion persillade, jus de viande au génépi*

Ou

**ŒUF PARFAIT - 24.00€**

*Bavarois de panais, crèmeux de topinambour au café, jus de panais, crumble de noisettes*

\*\*\*

**ROUGET EN BALLOTINE - 35.00€**

*Coquillages en persillade, émulsion marinrière et saladine d'herbes sauvage*

Ou

**POT AU FEU DE BŒUF REVISITE - 33.00€**

*Légumes de saison, bouillon de bœuf truffé et condiment moutarde à l'ancienne*

Ou

**DAHL DE LENTILLES CORAIL AUX EPICES INDIENNES - 32.00€**

*Bouillon tomaté au gingembre, pain chapati accompagné de son thé traditionnel*

\*\*\*

**CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS - 19.00€**

Ou

**LE BABA TOUT CHOCOLAT - 20.00€**

*Chartreuse et poire rôtie*

Ou

**TARTELETTE REVISITEE - 19.00€**

*Bergamotte et noisette*

Menu complet : 75.00€ TTC

Entrée + plat : 53.00€ TTC

Plat + dessert : 53.00€ TTC

Service compris

*Bœuf origine France  
Pains fait maison*



## Saturday



### **SNAIL CROMESQUIS – 24.00€**

*Creamy sweet potato, parsley emulsion, genepi meat juice*

Ou

### **PERFECT EGG – 24.00€**

*Parsnip bavarois, creamy Jerusalem artichokes with coffee, parsnip juice, hazelnut crumble*

\*\*\*

### **RED MULLET IN BALLOTINE – 35.00€**

*Seashells with parsley, marinière emulsion and wild herb salad*

Ou

### **REVISITED BEEF POT AU FEU – 33.00€**

*Seasonal vegetables, truffled beef broth and old-fashioned mustard*

Ou

### **DAHL OF CORAL LENTILS, INDIAN SPICES – 32.00€**

*Ginger tomato broth, chapati bread, traditional tea*

\*\*\*

### **CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Ou

### **ALL CHOCOLATE BABA – 20.00€**

*Chartreuse and roasted pear*

Ou

### **REVISITED TARTLET – 19.00€**

*Bergamot and hazelnut*

*Full Menu : 75.00€ TTC  
Starter & main course : 53.00€ TTC  
Main course + dessert : 53.00€ TTC  
Service included*



*Beef origin France  
Homemade breads*

## Dimanche



### **FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT – 25.00€**

*Liqueur de clémentine, crémeux de potimarrons et fève tonka, brioche toastée et marmalade de clémentine*

Ou

### **TARTARE D’HUITRES – 24.00€**

*Mayonnaise fumée, perle de granny smith et poudre d’algue*

\*\*\*

### **SAINT JACQUES RÔTIES – 36.00€**

*Crème d’avocat pimentée, crémeux de panais au café, coulis de mangue, purée de betteraves caramélisées, beurre blanc*

Ou

### **QUASI DE VEAU – 34.00€**

*Textures de butternut, noix de pécan, condiment d’olive et riz sauvage croustillant, jus de veau*

Ou

### **WOK DE LÉGUMES – 32.00€**

*Nouilles chinoises, bouillon de soja et sésame, brisures de cacahuètes*

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS – 19.00€**

Ou

### **L’ORANGE AUX ÉPICES DOUCES – 20.00€**

*Mousse au chocolat au lait chaud*

Ou

### **BALADE BRIOCHÉE – 19.00€**

*Miel et citron, dans l’esprit d’un pain perdu*

*Menu complet : 75.00€ TTC*

*Entrée + plat : 53.00€ TTC*

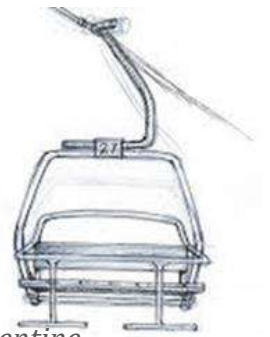
*Plat + dessert : 53.00€ TTC*

*Service compris*



*Veau origine Italie  
Pains fait maison*

Sunday



**SEMI-COOKED DUCK FOIE GRAS – 25.00€**

*Clementine liqueur, creamy pumpkin and tonka bean, toasted brioche and clementine marmalade*

Or

**OYSTER TARTAR – 24.00€**

*Smoked mayonnaise, granny smith pearl and seaweed powder*

\*\*\*

**ROASTED SCALLOPS – 36.00€**

*Spicy avocado cream, coffee parsnip cream, mango coulis, caramelized beet purée, white butter sauce*

Or

**QUASI OF VEAL – 34.00€**

*Textures of butternut, pecan nuts, olive condiment dans crispy wild rice, veal juice*

Or

**VEGETABLE WOK – 32.00€**

*Chinese noodles, soy and sesame broth, peanut chips*

\*\*\*

**CHEESE TROLLEY FROM OUR REGIONS – 19.00€**

Or

**ORANGE WITH SWEET SPICES – 20.00€**

*Hot milk chocolate mousse*

Or

**BRIOCHEE WALK – 19.00€**

*Honey and lemon, in the spirit of French toast*

Full Menu : 75.00€ TTC  
Starter & main course : 53.00€ TTC  
Main course + dessert : 53.00€ TTC  
Service included



Veal origin Italy  
Homemade breads