



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

LA FROMAGERIE

Entrées / Starters

Terrine de foie gras, confit d'oignons rouges & brioche toastée <i>Foie gras terrine, red onion marmelade and brioche</i>	23€
Tomates Multicolores et chèvre frais <i>Multicolored tomatoes and fresh goat chesse</i>	16€
Salade de volaille et beaufort façon Caesar <i>Chicken and Beaufort Salad Caesar Style</i>	15€
Poke Bowl de saumon fumé <i>Smoked salmon poke bowl</i>	18€

Spécialités au Fromage / Cheese Specialities

Boîte chaude au four, pommes grenailles et salade 29€

Baked cheese in its box, potatoes and salad

Supp Truffe 20€

Min. 2 Personnes

Prix par personne

Fondue Savoyarde (Beaufort, comté, meule de Savoie) 32€

Savoy cheese fondue

Supp Champagne Roederer 15€

Supp Truffe 20€

Fondue Suisse moitié-moitié, (Vacherin, gruyère) pommes grenailles 42€

Swiss cheese fondue

Supp Champagne Roederer 15€

Supp Truffe 20€

Raclettes Savoyarde, planche de charcuterie, pommes de terre & salade

The raclettes cheeses, cold cut meat, young potatoes and salad

Savoie I.G.P 38€

Chèvre 39€

Truffe 54€

Raclette Suisse du Valais, viande de bœuf séchée, pommes de terre & salade 59€

The Swiss cheese raclette, cured beef, young potatoes and salad

Plats / Main Courses

D'wich de homard, mayonnaise citronnée, laitue et échalotes confites Lobster sandwich with lemon mayonnaise, lettuce and caramelized shallots	39€
Mi-cuit de thon rouge au sésame, citronnelle et légumes aux saveurs asiatique Half-cooked tuna with sesame, lemongrass and vegetables	48€
Tataki de bœuf de chez Metzger, sauce chimichurri et frites maison Beef tataki from Metzger with chimichurri sauce and homemade French fries	45€
Burger du soleil d'or au fromage de nos montagnes et frites maison Soleil d'Or cheeseburger and homemade French fries	35€

Dessert / Desserts

Cheesecake trompe-l'oeil abricots Apricot trompe-l'œil cheesecake	14€
Tarte aux myrtilles, coulis et glace lait d'amande maison Blueberry tart with homemade almond milk coulis and ice cream	14€

A Partager / To Share

Fondue aux chocolat Tonka, fruits de saison et guimauves maison Chocolate Tonka fondue, seasonal fruit, and homemade marshmallows	35€
Eclair géant vanille, cœur pâte à tartiner maison, noisette caramélisées Giant éclair, vanilla cream, homemade spread centre, caramelised hazelnuts	32€
Baba aux vieux rhum, chantilly vanille et fruits rouges Old rum baba with vanilla and red fruit whipped cream	33€