

A partager / To be Share

CAVIAR OSCIETRA, Blinis, crème et condiments

OSCIETRA Caviar, Blinis, cream and condiments

30g 110€

50g 180€

125g 460€

Entrées / Starters

LE PETIT HOUMOUS 18€

De pois chiche et légumes croquants

Chikpeas hummus dip and fresh vegetables

TOMATES MULTICOLORES ET CHÈVRE FRAIS 23 €

Tartare de tomates, crème de chèvre frais et gaspacho de tomate jaune

Finely chopped tomatoes, fresh goat cheese cream, yellow tomatoes

gaspascho and sourdough croutons

SALADE DE VOLAILLE ET BEAUFORT FAÇON CAESAR 25 €

Viande de boeuf séchée, croûtons et anchois

Ceasar salad, Beaufort cheese shavings, dried beef, anchovies and croutons

QUINOA SALADE & SAUMON 25 €

Saumon fumé, quinoa, abricots, lavande & vinaigrette au miel de Savoie

Smoked salmon, apricots, lavender and a local honey dressing

Plats / Main courses

Boîte chaude au four, pommes grenailles et salade 29€
Baked cheese in its box, potatoes and salad

Boîte chaude à la truffe noire au four, pommes grenailles et salade 49€
Baked cheese with black truffles in its box, potatoes and salad

Burger au Wagyu de chez METZGER, fromage de nos montagne, frites 39€
Wagyu beef burger, local cheese, French fries

Mi-cuit de thon rouge au sésame, pousses de légumes sauce soja 39€
Seared tuna with sesame, young vegetables and soya sauce

Tataki de bœuf de chez METZGER, sauce chimi-churri ,frites 42€
Tataki of beef from METZGER, chimi-churri sauce, French fries

Dwich de homard, mayonnaise citronnée, laitue et échalotes confites, frites 48€
Lobster dwich, lemon mayo, iceberg lettuce and confit shallots, French fries

Accompagnements avec suppléments

Mousseline de pommes de terre à la truffe 19€
Mousseline potatoes with truffle

Desserts

Une pâtisserie au choix sur le buffet de la Chocolaterie A pastry of your choice from the Chocolaterie buffet	14€
Le buffet de la Chocolaterie (pour l'ensemble de la table) The Chocolaterie buffet (for the whole table)	28p.p.

Les coupes du chariot de Glace fait-maison 14€

Soleil d'or

2 boules de sorbet chocolat, sauce et copeaux de chocolat, chantilly vanille

Café Liegeois

2 boules de glace café, un expresso & chantilly à la vanille

Gourmande

2 boules de glace vanille, sauce chocolat, éclat de brownie & chantilly à la vanille

Tarte myrtille

2 boules de glace tarte myrtille, coulis myrtille, myrtilles fraîches & chantilly à la vanille

Fruits rouges

1 boule de glace framboise & 1 fraise, fruits rouges frais et son coulis & chantilly à la vanille

Les Boules du chariot de Glace fait-maison

Servi avec chantilly à la vanille fait-maison et petit biscuit

1 Boule 4€ 2 Boules 7€ 3 Boules 10€

Glace

Café, vanille de Madagascar, caramel au beurre salé, tarte myrtille, yaourt de Savoie, chartreuse verte, cookie

Sorbet

Chocolat, framboise, fraise, myrtille, citron, abricot, pêche, génépi, melon