



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

DÉJEUNER
LUNCH

À partager / To share

Les 6 huîtres, vinaigre d'échalottes et pain de seigle <i>6 Oysters with shallot vinegar and rye bread</i>	22€
Bouquet de crevettes rose et mayonnaise maison <i>Bouquet of pink shrimp with homemade mayonnaise</i>	14€
Planche de charcuterie et condiments <i>Charcuterie board with condiments</i>	19€
<hr/>	
Tomates d'antan et burrata, basilic, huile d'olive extra vierge, coulis de tomates cerises <i>Heirloom tomatoes with burrata, basil, extra virgin olive oil, and cherry tomato coulis</i>	16€
Salade César, salade romaine, parmesan, crispy de poulet, tomates cerises, œuf parfait, croûtons <i>Caesar salad with romaine lettuce, parmesan, crispy chicken, cherry tomatoes, soft-boiled egg, and croutons</i>	19€
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue & toasts à l'ancienne <i>Semi-cooked foie gras terrine with mango chutney & rustic toast</i>	21€
Croque truffe tuber melanosporum, rostello aux truffes, béchamel gratinée au beaufort <i>Croque truffle with tuber melanosporum, truffle rostello, and beaufort cheese gratin</i>	24€
Poke bowl de quinoa au saumon Balik, avocat, mangue, fèves, tomates cerises, concombres, carottes, sésame, sauce soja <i>Quinoa poke bowl with balik salmon, avocado, mango, fava beans, cherry tomatoes, cucumber, carrots, sesame, and soy sauce</i>	27€
Cassolette de volaille fermière aux morilles, écrasé de pommes de terre aux truffes tuber melanosporum <i>Free-range chicken casserole with morels, served with crushed potatoes and tuber melanosporum truffle</i>	28€
Burger du Soleil d'Or / Soleil d'Or Burger Steak black angus, choux rouge, oignons blancs, salade iceberg, tomates, tome de savoie, sauce aux trois fromages de savoie <i>With black angus steak, red cabbage, white onions, iceberg lettuce, tomato, savoie tome cheese, and three-cheese sauce from savoie</i>	25€
Club du Soleil D'Or / Soleil d'Or sandwich Club Œuf, tomates, blanc de poulet fermier vapeur, iceberg, oignons blancs, carottes jaunes, mayonnaise aux herbes & frites maison <i>With egg, tomato, steamed free-range chicken breast, iceberg lettuce, white onions, yellow carrots, herb mayonnaise, and homemade fries</i>	24€
Caquelon de coquillettes à la truffe Tuber Melanosporum, Jambon rostello, truffe fraîche & œuf parfait <i>Macaroni caquelon with tuber melanosporum truffle, rostello ham, fresh truffle & soft-boiled egg</i>	27€