



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

La Fromagerie

Entrées / Starters

Reblochon fermier pané, chiffonnade de jambon de Savoie, mesclun, tomates cerises & noix 22€
Breaded farmhouse reblochon, with sliced savoie ham, mesclun, cherry tomatoes & walnuts

Soupe à l'oignon gratinée au beaufort, croûtons, gruyère 19€
Onion soup gratinated with beaufort cheese, with croutons and gruyere

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue et toast à l'ancienne 21€
Semi-cooked foie gras terrine, with mango chutney and rustic toast

12 escargots de Bourgogne, beurre d'herbes, gratinés au Parmesan 18€
12 Burgundy snails, gratinated with herb butter and Parmesan

Ravioles du Dauphiné, truffes tuber melanosporum 24€
Dauphiné ravioli with tuber melanosporum truffle

À partir de 2 personnes, prix par personne / For 2 or more people

Raclette de Savoie au lait cru, charcuterie, pommes de terre et condiments 31€
Savoie raclette with raw milk, served with charcuterie, potatoes, and condiments

Raclette Brezain fumée, charcuterie, pommes de terre et condiments 33€
Smoked brezain raclette, served with charcuterie, potatoes, and condiment

Fondue savoyarde (comté, beaufort, abondance), servie avec une salade verte
Savoyard Fondue (Comté, Beaufort, Abondance), served with a Green Salad

Nature / Plain 26€

Morilles / With Morels 31€

Truffe tuber melanosporum / With tuber melanosporum truffle 44€

Fondue suisse (vacherin et gruyère), pommes grenaille, salade
Swiss fondue (vacherin and gruyere), served with grenaille potatoes and salad

Nature / Plain 28€

Truffe tuber melanosporum / With tuber melanosporum truffle 46€

Tartiflette au reblochon fermier et son mesclun 22€
Tartiflette with farmhouse reblochon and mesclun

Boîte chaude, charcuterie et son mesclun 23€
Hot cheese box, served with charcuterie and mesclun

Plats / Main courses

Filet de turbot rôti, hollandaise au caviar prunier, tartelette de légumes & purée de panais 31€
Roasted turbot fillet with prunier caviar hollandaise, vegetable tartlet & parsnip purée

Saint-Jacques snackées, émulsion au noilly prat, risotto aux légumes 29€
Seared scallops, with noilly prat emulsion and vegetable risotto

Cassolette de volaille fermière aux morilles, écrasé de pommes de terre aux truffes tuber melanosporum 28€
Casserole of free-range chicken with morels, served with crushed potatoes and tuber melanosporum truffle

Côte de bœuf à partager selon arrivage, os à moelle et mitrailles persillées 17€ 100gr
Rib of beef to share (availability-based), with bone marrow and parsley roasted baby potatoes

Poke bowl de quinoa au saumon balik, avocat, mangue, fèves, tomates cerises, concombres, carottes, sésame, sauce soja 27€
Quinoa poke bowl with balik salmon, avocado, mango, fava beans, cherry tomatoes, cucumber, carrots, sesame, and soy sauce

Accompagnements supplémentaires / Additional Sides 12€

Frites maison / Homemade fries

Ecrasé de pommes de terre aux truffes / Crushed potatoes with truffles

Mesclun / Mesclun salad

Dessert

| | |
|--|-----|
| Cheesecake du Grand Hôtel Soleil d'Or <i>Cheesecake from the Grand Hôtel Soleil d'Or</i> | 12€ |
| Tarte aux myrtilles, glace au lait d'amande <i>Blueberry tart with almond milk ice cream</i> | 13€ |
| Moelleux chocolat, cœur coulant dulcey <i>Chocolate fondant, with dulcey melting center</i> | 14€ |

Desserts à partager / Desserts to share

Prix par personne

| | |
|--|-----|
| Eclair géant vanille, cœur pâte à tartiner maison, noisettes caramélisés <i>Giant vanilla éclair, with homemade spread filling and caramelized hazelnuts</i> | 15€ |
| Baba au vieux rhum, chantilly vanille et fruits rouges <i>Rum baba with aged rum, vanilla chantilly, and red berries</i> | 15€ |
| Fondue au chocolat Tonka, fruits de saison et guimauves maison <i>Tonka chocolate fondue, seasonal fruits and homemade marshmallows</i> | 16€ |