



GRAND HÔTEL
SOLEIL D'OR

La Fromagerie

Entrées / Starters

Reblochon fermier pané, chiffonnade de jambon de Savoie, mesclun, tomates cerises & noix 29€
Breaded farmhouse reblochon, with sliced savoie ham, mesclun, cherry tomatoes & walnuts

Soupe à l'oignon gratinée au beaufort, croûtons, gruyère 25€
Onion soup gratinated with beaufort cheese, with croutons and gruyere

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue et toast à l'ancienne 31€
Semi-cooked foie gras terrine, with mango chutney and rustic toast

12 escargots de Bourgogne, beurre d'herbes, gratinés au Parmesan 26€
12 Burgundy snails, gratinated with herb butter and Parmesan

Ravioles du Dauphiné, truffes tuber melanosporum 34€
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 39€
Savoie raclette with raw milk, served with charcuterie, potatoes, and condiments

Raclette Brezain fumée, charcuterie, pommes de terre et condiments 42€
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* 41€

Morilles / *With Morels* 46€

Truffe tuber melanosporum / *With tuber melanosporum truffle* 51€

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

Nature / *Plain* 49€

Truffe tuber melanosporum / *With tuber melanosporum truffle* 59€

Tartiflette au reblochon fermier et son mesclun <i>Tartiflette with farmhouse reblochon and mesclun</i>	35€
Boîte chaude, charcuterie et son mesclun <i>Hot cheese box, served with charcuterie and mesclun</i>	33€

Plats / Main courses

Filet de turbot rôti, hollandaise au caviar prunier, tartelette de légumes & purée de panais <i>Roasted turbot fillet with prunier caviar hollandaise, vegetable tartlet & parsnip puree</i>	41€
Saint-Jacques snackées, émulsion au noilly prat, risotto aux légumes <i>Seared scallops, with noilly prat emulsion and vegetable risotto</i>	39€
Cassolette de volaille fermière aux morilles, écrasé de pommes de terre aux truffes tuber melanosporum <i>Casserole of free-range chicken with morels, served with crushed potatoes and tuber melanosporum truffle</i>	38€
Côte de bœuf à partager selon arrivage, os à moelle et mitrailles persillées <i>Rib of beef to share (availability-based), with bone marrow and parsley roasted baby potatoes</i>	17€ 100gr
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>	37€
Accompagnements supplémentaires / <i>Additional Sides</i>	12€
Frites maison / <i>Homemade fries</i>	
Ecrasé de pommes de terre aux truffes / <i>Crushed potatoes with truffles</i>	
Mesclun / <i>Mesclun salad</i>	

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€
Tartelette tout chocolat <i>all chocolate tartlet</i>	12€

Desserts à partager / Desserts to share

Eclair géant vanille, cœur pâte à tartiner maison, noisettes caramélisés <i>Giant vanilla éclair, with homemade spread filling and caramelized hazelnuts</i>	30€
Baba au vieux rhum, chantilly vanille et fruits rouges <i>Rum baba with aged rum, vanilla chantilly, and red berries</i>	30€
Fondue au chocolat Tonka, fruits de saison et guimauves maison <i>Tonka chocolate fondue, seasonal fruits and homemade marshmallows</i>	16€/p.p