

Entrées / Starters

Carpaccio de tomates anciennes et pêches rôties, burrata crémeuse & pignons grillés <i>Tomatoes carpaccio, roasted peach, creamy burrata and toasted pine nuts</i>	16-.	
Salade Grecque <i>Greek salad</i>	18-.	
Salade Caesar, poulet crispy & œuf parfait <i>Caesar salad, crispy chicken & perfect egg</i>	19-.	
Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de mangue et toast <i>Half-cooked foie gras terrine, mango chutney and rustic toast</i>	21-.	
Gravelax de saumon, toast et condiments <i>Gravlax Salmon, toast and condiments</i>	19-.	
12 escargots de Bourgogne à la française, <i>12 Burgundy snails, gratinated</i>	6 pce 9-.	12 pce 16-.
Huîtres N°3 David Hervé <i>Oysters N°3 David Hervé</i>	6 pce 18-.	12 pce 30-.

Plats / Main courses

Carpaccio du jour, garniture au choix et salade verte <i>Carpaccio of the day, garnish of your choice and green salad</i>	25-.
Entrecôte Simental, garniture au choix et salade verte <i>Sirloin steak, garnish of your choice and green salad</i>	32-.
Magret de canard aux fruits rouges, frites et salade verte <i>Duck breast with red fruit, French fries and green salad</i>	29-.
Cheeseburger Black Angus, sauce fromagère, tomme des Bauges & crudités <i>Black Angus cheeseburger, cheese sauce, Bauges tomme & crudités</i>	26-.
Gnocchi à la truffe et burrata crémeuse <i>Gnocchi with truffle and creamy burrata</i>	25-.

Mi-cuit de thon, sauce vierge et purée de patate douce <i>Half-cooked tuna, olive oil sauce and mashed sweet potato</i>	30-.
Tartare de poisson du jour, frites maison et salade verte <i>Fish tartare of the day, home French fries and green salad</i>	29-.
Poké Bowl du Soleil d’Or, quinoa, mangue, concombre, tomates, avocat & lait de coco <i>Soleil d’Or Pokes Bowl, quinoa, mango, cucumber, tomato, avocado & coconut milk</i>	
Au Poulet croustillant / <i>Crispy chicken</i>	25-.
Au Saumon gravelax / <i>Gravlax Salmon</i>	27-.
Aux Crevettes marinées / <i>Marinated Shrimps</i>	27-.

Garniture au choix :
Frites maison, légumes de saisons, écrasée de pommes de terre

Choice of garnishes:
Homemade French fries, seasonal vegetables, mashed potatoes

Plats / Main courses A partir de 2 personnes, prix par personne / From 2 peoples

Raclette de Savoie, pommes de terre, salade et condiments accompagnée au choix de : Charcuterie de nos montagnes, viande des Grisons ou saumon gravelax <i>Savoie raclette with raw milk, potatoes, salad & pickles</i> <i>With a choice of : Local charcuterie, Swiss dried beef or gravlax Salmon</i>	38-.
Fondue Savoyarde (comté, Beaufort, Abondance) et salade <i>Savoyard fondue, served with a green salad</i>	35-.
Fondue Suisse (vacherin et gruyère), pommes de terre grenaille, salade et viande des Grisons <i>Swiss fondue, grenaille potatoes, salad & Swiss dried beef</i>	41-.
Supp Morilles / <i>With Morels</i>	10-.
Supp Truffe tuber melanosporum / <i>Tuber melasnosporum truffle</i>	p.p 20-.

Plat enfant

Nuggets de poulet ou Steak haché ou Jambon blanc 15€
Chicken nuggets or minced beef, or ham

Accompagnement au choix : frites, salade, purée
Side dishes: french fries, salad, mashed potatoes

Desserts

Tarte myrtille, crème d’amandes et sa boule de glace 14-.
Blue berries pie, almonds cream and ice-cream

Pavlova aux fruits de saison, sorbet fruits rouges & mousse vanille 14-.
Seasonal fruit pavlova, red fruits sorbet & vanilla mousse

Tarte au citron meringuée revisitée 10-.
Revisited lemon meringue tart

Mousse au chocolat noir 10-.
Chocolate mousse

Tiramisu du Soleil d’Or 10-.
Soleil d’Or tiramisu

Crème brûlée, biscotti 10-.
Crème brûlée, biscotti cookies

1901
GRAND HÔTEL
SOLEIL D’OR
Megève

La Fromagerie

Formule Déjeuner

Voir suggestions du moment
Entrée + plat ou plat + dessert 26€
Entrée + plat + dessert 30€

Lunch menu
See suggestions of the moment
Starter + main course or main course + dessert 26€
Starter + main course + dessert 30€

Plat du jour 19€