

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE
1901

La Fromagerie

*Le **Grand Hôtel Soleil d'Or** dévoile une expérience culinaire entièrement renouvelée, portée par le talent du **Chef Roberto Pagliuca**, second du Chef étoilé du Mareluna au Château de Théoule.*

*Une carte inspirée des saveurs authentiques de l'Italie et de la Méditerranée, à savourer au cœur de **Megève**.*

*The **Grand Hôtel Soleil d'Or** unveils a completely renewed culinary experience, driven by the talent of **Chef Roberto Pagliuca**, sous-chef of the Michelin-starred Chef at Mareluna at Château de Théoule.*

*A menu inspired by the authentic flavors of Italy and the Mediterranean, to be savored in the heart of **Megève**.*

🍷 Le choix du Chef - *The Chef's Choice*
🌱 Option végétarienne - *Vegetarian Option*
Prix net en Euros - *Net price in Euros*

Les Entrées - *Starters*

Escargots de Bourgogne à la française 6 pcs 17
Burgundy snails, gratinated

Velouté de potimarron et châtaignes (V) 24
Creamy pumpkin and chestnut soup

Focaccia au gorgonzola, miel et noix (V) 24
Focaccia with gorgonzola, honey and walnut

Burrata 200g farcie à la Truffe Tuber Melanosporum (V) 32
200g burrata stuffed with Tuber Melanosporum Truffle

Terrine de foie gras mi-cuit, chutney de pommes et poires 30
Half-cooked foie gras terrine, apples and pears chutney

Camembert rôti, condiments et salade verte (V) 30
Roasted Camembert cheese, condiment and green salad

Supplément Truffe Tuber Melanosporum 15
Tuber Melanosporum Truffle Supplement

Le choix du Chef (S)

Lobster Roll, brioche farcie au homard, Caviar Maison Petrossian 48
Lobster Roll, brioche stuffed with lobster, Maison Prunier Caviar
Accord Champagne : Pommery Blanc de Blanc 25

Les Pâtes Fraîches - *Fresh Pasta*

Fettuccine, trompettes de la mort et morilles au Vin Jaune (V) 48
Fettuccine, black trumpet and morel mushrooms, Vin Jaune

Tagliatelle, véritable bolognaise en ragoût de bœuf mijoté 4h 48
Tagliatelle, authentic Bolognese sauce with beef ragout stewed for 4 hours

Le choix du Chef (S)

Tagliolini au Homard 58
Lobster Tagliolini
Supplément Caviar 15
Caviar supplement
Accord Vin : Blanc Chablis Brocard 2022 15

Les Plats - *Main Courses*

Suprême de volaille Label Rouge, légumes d'hiver et châtaignes 41

Red Label chicken supreme, winter vegetables, chestnuts

Supplément Truffe Tuber Melanosporum 15

Tuber Melanosporum Truffle supplement

Filet de bœuf au beurre d'herbes, garniture au choix 55

Beef fillet, butter with herbs, garnish of your choice

Supplément Rossini & Truffe Tuber Melanosporum 20

Tuber Melanosporum truffle supplement

Boîte chaude de fromage rôti au four, pommes grenailles, charcuterie locale et son mesclun 45

Roasted Cheese "Boîte Chaude", baby potatoes, local charcuterie and Mesclun salad

Supplément Truffe Tuber Melanosporum 15

Tuber Melanosporum Truffle

Le choix du Chef 

Sole meunière 350g, carottes, navets glacés & tombée d'épinards 65

Sole meunière 350g, carrots, turnips and spinach

Accord Vin : Blanc Saint Joseph entre amis 2023 15

Garniture supplémentaire :

Frites maison, légumes de saison, purée de pommes de terre, riz parfumé ou salade verte 14

Choice of garnishes : Homemade French fries, seasonal vegetables, mashed potatoes, fragrant rice or green salad

Les Plats à Partager 2 personnes minimum - *Shared Main Courses minimum 2 people*

Raclette de Savoie, charcuterie de nos montagnes, pommes de terre 42 / p.p.

Savoyard raclette, local charcuterie, potatoes

Fondue Savoyarde (Comté, Beaufort, Abondance)  38 / p.p.

Savoyard fondue

Fondue Suisse (Vacherin et Gruyère), pommes grenailles, viande des Grisons IGP 49 / p.p.

Swiss fondue, baby potatoes, dried beef

Supp Morilles / *With Morels* 10 / p.p.

Supp Truffe Tuber Melanosporum / *Tuber Melanosporum Truffle* 15 / p.p.

Supp Charcuterie de nos montagnes / *Charcuterie board* 15 / p.p.

Supp Viande des Grisons IGP / *Dried beef meat board* 17 / p.p.

Plats Enfant - *Children* 20

Poulet frit, Steak haché ou Truite
Accompagnement au choix: pâtes, riz, salade, purée, frites maison

Fried chicken, Beefsteak or Trout
Side dishes : pasta, rice, salad, mashed potatoe, homemade french fries

Les Desserts - *Desserts*

Tarte à la myrtille sauvage de nos montagnes (V) 18
Local wild blueberry tart

Le Chocolat, noisette, praliné et nuage chocolat (V) 18
The Chocolate, hazelnut, praline and chocolate mousse cloud

Assiette de Fromage (V) 18
Cheese Selection

Assiette de Fruits exotiques (V) 32
Fresh Fruits

Le choix du Chef (S)

Mont-Blanc poire yuzu (V) 18
Mont-Blanc dessert, pear, yuzu
Accord Vin : Blanc Pacherenc du Vic-Bilh 2020 14

Les Desserts à Partager - *Desserts To Share*

Tarte tatin, crème d'Isigny (V) 29
Apple Tarte Tatin, Isigny cream

Dessert du moment 29
Dessert of the moment