

GRAND HÔTEL SOLEIL D'OR

MEGÈVE
1901

La Fromagerie

⑤ Option végétarienne - Vegetarian Option
Prix net en Euros - Net price in Euros

Les Entrées - Starters

Carpaccio de courgettes, chèvre frais, pignons de pin, pousse de basilique
thaï 17 ⑤

Zucchini carpaccio with fresh goat cheese, pine nuts, and Thai basil leaves

Tartare de thon et saumon, mangue, coriandre, combava et cébette 25

Tuna and salmon tartare with mango, cilantro, kaffir lime and scallions

Salade de homard, avocat et agrumes 32

Lobster salad, avocado and citrus

Vitello Tonnato 23

Vitello Tonnato

Burrata des Pouilles aux trois tomates, fraise et pastèque 25 ⑤

Puglian burrata, trio of tomatoes, strawberry and watermelon

Les Fromages - Cheese Selection

Camembert Rôti, pommes de terre grenailles, charcuterie et salade verte - 35

Baked Camembert, Baby Potatoes, Cured Meats and Green Salad

Nos spécialités fromagères à partager - Our cheese specialties to share

Minimum 2 personnes

Minimum 2 people

Fondue suisse 38/pers

Swiss fondue

Vacherin AOP, Gruyère Suisse

Fondue savoyarde 32/pers

Savoyard fondue

Comté AOP, Abondance IGP, Beaufort, Emmental AOP

Supplément charcuteries 18 *Charcuterie supplement*

Supplément pomme de terre grenaille 10 *Baby potato supplement*

Raclette 35/pers

Raclette

Fromage raclette, charcuteries, cornichons



Les Plats - Main Courses

Aïoli Provençal traditionnel 28

Provençal Aïoli traditional

Cabillaud, gambas, bulots, légumes de saison, oeufs, aïoli

Aïoli Provençal végétarien 22 (V)

Provençal Aïoli (traditional or vegetables)

Légumes de saison, oeufs, aïoli

Filet de loup, légumes grillés et sauce vierge 29

Sea bass fillet, grilled vegetables and sauce vierge

Risotto crémeux au Beaufort, délicatement parfumé à la truffe et sublimé de copeaux
de truffe 32 (V)

*Creamy Beaufort Risotto, delicately infused with truffle and finished with truffle
shavings*

Suprême de volaille fermière Label rouge, piperade et jus de volaille au thym 26

Chicken breast Label rouge, piperade and thyme-infused gravy

Filet de bœuf Charolais, purée de pomme de terre 38

Charolais beef fillet, mashed potatoes

Supplément Truffe Tuber Melanosporum 15

Tuber Melanosporum Truffle supplement

Garniture supplémentaire : Frites maison, purée de pommes de terre, riz parfumé ou salade verte 10

Choice of garnishes : Homemade French fries, mashed potato, fragrant rice or green salad

Les Pâtes Fraîches - Fresh Pasta

Linguine à la bisque de homard et gambas 30

Lobster bisque linguini and prawns

Penne aux légumes, crème de parmesan 25

Penne with vegetables and parmesan cream sauce

Plats Enfant - Children 16

Jusqu'à 10 ans - Up to 10 years old

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

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

Les Desserts - Desserts

Tarte à la myrtille sauvage de nos montagnes 14 (V)
Local wild blueberry tart

Cheesecake de saison 12 (V)
Seasonal Cheesecake

Tiramisu 12 (V)
Tiramisu

Tarte citron meringuée 12 (V)
Lemon meringue tart

Planche de fromages affinés : Chevrotin AOP, Abondance IGP,
Reblochon de Savoie AOP, Tomme de Savoie AOP et Beaufort
(V) 35
Aged cheese platter (V)