

LES ENTREES

Planche de viande séchée du Chablais <i>Selection of Chablais cured meats</i>	16
Tarte fine aux cèpes, caviar d'aubergines et émulsion coco curry <i>Cep mushroom tart, aubergine caviar and coconut curry emulsion</i>	23
Croquettes coulantes au Reblochon, pissenlit blanc et œuf parfait <i>Melted reblochon croquette, white dandelion and soft-boiled egg</i>	16
Langoustines juste saisies, ravioles de potimarron, bouillon à la citronnelle <i>Lightly seared langoustines, winter squash ravioli, lemongrass broth</i>	26
Foie gras de canard confit, chutney à la myrtille et brioche grillée <i>Confit of duck foie gras, blueberry chutney and toasted brioche</i>	22
Salade Detox de nos montagnes <i>Mountain inspired detox salad</i>	18
Saumon fumé minute, salade de Charlottes au raifort et œufs de poisson <i>Home-smoked salmon, Charlotte potato salad with horseradish and fish roe</i>	19
Pizzetta à la truffe d'été et roquette <i>Summer truffled pizzetta with rocket salad</i>	26
Crabe des neiges, fine gelée et mousseline de chou-fleur <i>Snow crab, cauliflower jelly and cream</i>	24
Velouté de topinambours, flocons de foie gras <i>Cream of Jerusalem artichoke, foie gras flakes</i>	18
Planche de comté affiné 24 mois <i>24 months aged Comté cheese board</i>	16
Les escargots de la Réserve 6 ou 12 <i>La Réserve snails 6 or 12</i>	14 ou 28

SPECIALITES

Mont d'Or, pommes de terre en robe des champs, assiette de charcuterie de nos montagnes <i>Oven baked Mont d'Or cheese with skin on potatoes and delicatessen meat</i>	30
Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère et Vacherin fribourgeois, pain toasté (Mini 2 pers.) <i>Traditionnel Swiss cheese fondue</i>	27/pers.
Fondue à la truffe d'été, pomme de terre charlotte (Mini 2 pers.) <i>Swiss cheese and summers truffles fondue</i>	34/pers.

Tous nos prix sont affichés net en euro service compris

LES PLATS

Poulet patte noire cuit en écorce d'épicéa, légumes d'hiver en beaux morceaux <i>Free range "patte noire" chicken cooked in spruce bark, chunky winter vegetables</i>	25
Parmentier de canard confit, jus truffé <i>Confit of duck cottage pie, truffled juice</i>	29
Noix d'entrecôte « Black Angus » coques d'oignons caramélisés, jus corsé <i>Black Angus rib eye, caramelised onion, juice</i>	32
Tartare de filet de bœuf coupé au couteau, truffes d'été et Beaufort <i>Hand-cut steak tartar, summers truffles and Beaufort cheese</i>	34
Paume de ris de veau croustillante, tombée d'épinards et gnocchis cuisinés au jus <i>Crisp veal sweetbreads, wilted spinach and juice cooked gnocchi</i>	38
Poitrine de cochon croustifondante, jus moutardé et polenta dorée à la fontine <i>Crispy-but-melting pork belly, mustard juice and creamy fontine cheese polenta</i>	26
Noisette de biche, compote de chou rouge aux myrtilles, sauce poivrade <i>Deer fillet, red cabbage and blueberry compote, pepper sauce</i>	36
Œufs brouillés à la truffe d'été façon Réserve <i>Réserve summer truffled scrambled egg</i>	27
Coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffes d'été <i>Risotto style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffle</i>	28
Gigot d'agneau de lait des Pyrénées à l'ail, jus court et gratin dauphinois (Mini 2 pers.) <i>Leg of Pyrenees suckling lamb cooked with garlic, juice reduction and gratin dauphinois (mini 2 pers)</i>	42/pers.
Côte de bœuf « maturée » véritable béarnaise et pommes de terre sautées (Mini 2 pers.) <i>Aged rib of beef, béarnaise sauce and sauted potatoes (mini 2 pers)</i>	38/pers.
Aller-retour de Saint-Jacques à la truffe d'été, poireaux à l'étuvé <i>Summer truffled seared scallops, steamed leeks</i>	34
Pavé de sandre en croûte de pain et amandes, tombée d'épinards <i>Zander fillet with a bread and almond crust, wilted spinach</i>	26

Tous nos prix sont affichés net en euro-service compris

LES DESSERTS

DESSERT DU JOUR 10

PASSIONNÉMENT PISTACHE 12

Dacquoise amande, croustillant praliné pistache, mousse passion

RIZ SOUFLÉ CARAMELISÉ, SUPRÊME AGRUME 11

Gluten free, vegan

BABA AU RHUM À PARTAGER 14/PERS.

Baba au rhum diplomatie compote d'ananas, zestes de citron vert

MONT BLANC 11

Meringue française, insert litchi, crème fouettée, crème de marron, myrtilles

CHAUD FROID GIANDUJA 12

Émulsion chaude Gianduja, glace noisette, streusel noisette, noisettes caramélisées,
palet chocolat au lait

PROFITEROLES 11

CAFÉ GOURMAND 11

Tous nos prix sont affichés net en euro service compris