

# ROOM SERVICE - LE STRATO

6h - 1h | 6am - 1am.

VELOUTE DU JOUR | SOUP OF THE DAY - 32.

FOIE GRAS MI CUIT | HALF COOKED FOIE GRAS - 47.

Pomme de Savoie en textures, noix de Grenoble, brioche |  
Served with sliced Savoyarde apples, walnuts from Grenoble.

BURRATA CREMEUSE | CREAMY BURRATA - 38.

Salade d'artichaut et cecina | With artichoke salad and dried Spanish beef.

SALADE DE LEGUMES CRUS-CUITS | RAW AND COOKED VEGETABLE - 35.

Vinaigrette au vieux balsamique | Salad with balsamic.

SOUPE A L'OIGNON | ONION SOUP - 36.

Tartine de beaufort et truffe noire | with beaufort cheese toasties and black truffle

SALADE CAESAR | CAESAR SALAD - 38.

CŒUR DE SAUMON | SALMON LOIN - 45.

Fromage frais au citron confit, algue wakamé | Served with lemon-infused cream cheese and seaweed.

POKE SAUMON | SALMON POKE BOWL - 38.

Marinée au soja et sésame, riz vinaigré, avocat, crudités et fromage frais.  
marinated in soy sauce & sesame seeds, sushi rice, avocado, fresh raw vegetables and soft cream cheese

POKE VEGAN | VEGAN POKE BOWL - 36.

Légumes croquants, boulgour, vinaigrette soja et sésame grillé, tofu et graines de chia.  
Crispy vegetables, bulgur, soy vinaigrette on sesame dressing, tofu and chia seeds.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros - service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

NOIX DE ST JACQUES JUSTE SAISIES | ROASTED SCALLOPS - 59.

Tombée de blette et truffe noire, beurre blanc | on a bed of wilted chard with black truffle and a butter sauce.

ST PIERRE ROTI | ROASTED JOHN DORY - 56.

Ecrasé de pomme de terre, sauce vierge au beurre noisette |  
served with crushed roasted potatoes and a virgin olive oil sauce.

SUPREME DE VOLAILLE AU SAUTOIR | ROASTED FREE RANGE CHICKEN BREAST - 45.

Polenta à la Tome de Savoie, jus court | With polenta and reduced gravy.

EPAULE D'AGNEAU CONFITE | SHREDDED SLOW COOKED LAMB SHOULDER - 53.

Effilochée, déclinaison de butternut, jus au raisin | with a butternut squash medley and grape sauce.

PENNE REGATE | LINGUINE | SANS GLUTEN | COQUILLETTES - 39.

Sauce bolognaise | Carbonara | Beaufort | Truffe noire (+19.).

Bolognaise | Carbonara | Beaufort cheese | Black truffle (+19.).

STRATO BURGER - 42.

CLUB SANDWICH - 38.

---

SELECTION DE FROMAGES AFFINES | SELECTION OF CHEESE - 25.

CREME BRULEE 22.

MOUSSE AU CHOCOLAT STRACCIATELLA | LIGHT FLUFFY CHOCOLATE MOUSSE - 22.

Huile d'olive noire | With a dash of black olive oil and vanilla ice cream.

CARPACCIO D'ANANAS | PINEAPPLE CARPACCIO - 22.

Crémeux mangue | Mango cream.

MONT BLANC | SWEETENED CHESTNUT PUREE - 22.

Confit de clémentine | With whipped cream and caramelised clementine.

POMME CONFITE AU CIDRE | CANDIED APPLES IN CIDER - 22.

Feuilleté croustillant, crème triple | With a crunch puff pastry topping and triple cream.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements