

BAUMANIERE
1850

ROOM SERVICE
6h - 1h | 6am - 1am

Entrées

Starters

VELOUTÉ DU JOUR

Petits croutons et beaufort râpé

VELOUTE OF THE DAY

Small croutons and shaved beaufort cheese

28.

CONSOMMÉ DE VOLAILLE

Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

CHICKEN CONSOMME

Crozet et minestrone de légumes au pesto de coriandre

32.

FOIE GRAS POÊLÉ

Noix émulsionnée, brioche et airelles confites

PAN-SEARED FOIE GRAS

Walnut emulsion, brioche, and preserved cranberry

43.

CROQUE MADAME

Beaufort et truffe noire, œuf mollet

CROQUE MADAME

Toasted sandwich with Beaufort cheese, black truffle, and soft-boiled egg

42.

ŒUF BIO MOLLET SUR SA PAILLE

Champignons de Savoie, Cecina de bœuf et truffe noire

ORGANIC SOFT-BOILED EGG ON HAY

Savoie mushrooms, Cecina beef and black truffle

52.

INVOLTINI DE SAUMON FUMÉ

Quinoa au fromage blanc, avocat en texture

SMOKED SALMON INVOLTINI

Quinoa and fromage blanc enhanced with avocado

43.

MÉDAILLONS DE HOMARD AU SATÉ

Les pinces en rémoulade, légumes croquants, émulsion coco-cajou

SATAY LOBSTER MEDALLION

Lobster claw rémoulade, crunchy vegetables, coconut and cashew emulsion

59.

BAUMANIERE 1850

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

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

Plats

Mains

NOIX DE ST JACQUES

Pomme de terre, truffe noire

SCALLOPS

Potato and black truffle

59.

OMBLE CHEVALIER

Polenta crémeuse au citron, brocolis et émulsion parmesan

CHAR

Creamy lemon polenta, broccoli, and Parmesan emulsion

52.

CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON

Boulgour en tajine, houmous et jus épicé

ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON

Boulgour tajine, humous, and spicy sauce

53.

PARMENTIER DE VOLAILLE

CHICKEN PARMENTIER

42.

PENNE REGATE OU LINGUINE

Sauce bolognaise ou aux légumes ou à la truffe noire (+19)

PENNE RIGATE OR LINGUINE

Bolognaise sauce or with vegetables or with black truffle (+ 19)

39.

PAN BAGNAT

Ventrèche de thon confite, anchois

PAN BAGNAT SALAD BUN

Tuna confit and anchovy

38.

STRATO BURGER

38.

BRUSCHETTA DE LEGUMES ROTIS

Speck et parmesan

BRUSCHETTA WITH ROASTED VEGETABLES

Speck and shaved parmesan cheese

32.

BAUMANIERE 1850

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

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

KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES
SELECTION OF MATURED CHEESE

25.

Desserts

CREMEUX CHOCOLAT

Caramel mou et cacahuète

CHOCOLATE CREMEUX

Soft caramel and peanut

22.

PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT PAVLOVA

22.

MOUSSE POIRE

Biscuit croquant aux noix, gelée sangria et glace cheesecake

PEAR MOUSSE

Crunchy walnut biscuit, sangria jelly, and cheesecake ice creams

22.

TARTE CARAMEL

Sorbet citron

CARAMEL TART

Lemon sorbet

22.

NOIX DE COCO EMULSIONNEE

Gel lime et compotée de banane

EMULSIFIED COCONUT

Lime jelly, and banana compote

22.

Pour réserver une table dans notre restaurant gastronomique étoilé Baumanière 1850,

Composez le **3505**



Would you like to reserve a table in our Michelin star restaurant Baumanière 1850,

Please dial **3505**

BAUMANIERE 1850

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

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