

# DEJEUNER.LUNCH

## 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 et minestrone de légumes au pesto de coriandre

### CHICKEN CONSOMME

Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

32.

### 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 with 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, with coconut and cashew emulsion

59.

### CROQUE MADAME

Beaufort et truffe noire, œuf mollet

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

42.

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

# Poissons.Fish

## 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.

# Viandes.Meat

## CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON

Bulgour en tajine, houmous et jus épicé

## ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON

Bulgour tajine, hoummous with spicy sauce

53.

## PARMENTIER DE VOLAILLE

## CHICKEN PARMENTIER

42.

# Pâtes.Pasta

## 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 black truffle (+19)

39.

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

# Fromages.Cheese

## KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

## SELECTION OF MATURED CHEESE

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

25.

# Desserts.

## CREMEUX CHOCOLAT

Caramel mou et glace cacahuète

## CHOCOLATE CREMEUX

Soft caramel and peanut ice cream

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, cheesecake ice cream

22.

## TARTE CARMEL

Sorbet citron

## CARMEL TART

Lemon sorbet

22.

## NOIX DE COCO EMULSIONNEE

Gel lime et compotée de banane

## EMULSIFIED COCONUT

Lime jelly, banana compote

22.

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

# Snacks.

## PAN BAGNAT

Ventrèche de thon confite, anchois

## PAN BAGNAT SALAD BUN

Tuna confit and anchovy

38.

## STRATO BURGER

38.

## BRUSCHETTA

Légumes rôtis, speck et parmesan

Roasted vegetables, speck and shaved parmesan cheese

32.

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