

# BAUMANIERE 1850

DEMI-PENSION  
HALF-BOARD

# Entrées

## Starters

### VELOUTÉ DU JOUR

Petits croutons et beaufort râpé

### VELOUTE OF THE DAY

Small croutons and shaved beaufort cheese

### CONSOMMÉ DE VOLAILLE

Crozet et minestrone de légumes au pesto de coriandre

### CHICKEN CONSOMME

Crozet, vegetable minestrone, pesto and coriander

### FOIE GRAS POÊLÉ

Noix émulsionnée, brioche et airelles confites

### PAN-SEARED FOIE GRAS

Walnut emulsion, brioche, and preserved cranberries

### SALADE DE POULPE

Pommes de terre fondantes et chlorophylle d'herbes, mayonnaise à l'ail confit

### OCTOPUS SALAD

Tender-cooked potatoes, herbs chlorophyll, and garlic mayonnaise

### TARTELETTE D'OIGNONS CONFITS

Beaufort et roquette

### ONION CONFIT TARTLET

Beaufort cheese and aragula

### ŒUF BIO MOLLET SUR SA PAILLE

Champignons de Savoie, cecina de bœuf et truffe noire (+19)

### ORGANIC SOFT-BOILED EGG ON HAY

Savoie mushrooms, Cecina beef with black truffle (+19)

### INVOLTINI DE SAUMON FUMÉ

Quinoa au fromage blanc, avocat en texture

### SMOKED SALMON INVOLTINI

Quinoa and fromage blanc enhanced with avocado

### MÉDAILLONS DE HOMARD AU SATÉ

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

### SATAY LOBSTER MEDALLION'S

Lobster claw rémoulade, crunchy vegetables, with coconut and cashew emulsion

BAUMANIERE 1850

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

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 (+19)

Potato and black truffle

### LOTTE AU NATUREL

Coque et salsifis, beurre blanc safran

### PLAIN-COOKED MONKFISH

Cockles and salsify with a saffron beurre blanc sauce

### ST PIERRE RÔTI

Artichaut poivrade et anchois, gnocchis, jus barigoule

### ROAST JOHN DORY

Violet artichoke, anchovies, gnocchi, and barigoule sauce

### OMBLE CHEVALIER

Polenta crémeuse au citron, brocolis et émulsion parmesan

### CHAR

Creamy lemon polenta, broccoli and Parmesan emulsion

# Viandes

## Meat

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU THYM CITRON

Boulgour en tajine, houmous et jus épicé

### ROAST RACK OF LAMB IN THYME AND LEMON

Boulgour tajine, houmous with spicy sauce

### PARMENTIER DE VOLAILLE

CHICKEN PARMENTIER

### BŒUF TAGGLIATA

Aubergine à la « Parmiggiana »

### BEEF TAGLIATTA

Eggplant A la "Parmigiana"

### BLANC DE VOLAILLE AU NATUREL

Blanquette de légumes à la truffe noire (+19)

### PLAIN-COOKED CHICKEN BREAST

Vegetable blanquette enhanced with black truffle (+19)

BAUMANIERE 1850

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

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

# Pâtes Pasta

## PENNE REGATE OU LINGUINE

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

## PENNE RIGATE OR LINGUINE

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

# Fromages Cheese

## KYRIELLE DE FROMAGES AFFINES

Par Bernard MURE-RAVAUD, Maître fromager

## SELECTION OF MATURED CHEESE

By Bernard MURE-RAVAUD, Master cheese maker

# Desserts

## CREMEUX CHOCOLAT

Caramel mou et glace cacahuète

## CHOCOLATE CREMEUX

Soft caramel and peanut ice cream

## PAVLOVA AUX FRUITS EXOTIQUES

EXOTIC FRUIT PAVLOVA

## MOUSSE POIRE

Biscuit croquant aux noix, gelée sangria et glace cheesecake

## PEAR MOUSSE

Crunchy walnut biscuit, sangria jelly, cheesecake ice cream

## TARTE CARAMEL

Sorbet citron

## CARAMEL TART

Lemon sorbet

## NOIX DE COCO EMULSIONNEE

Gel lime et compotée de banane

## EMULSIFIED COCONUT

Lime jelly, banana compote

BAUMANIERE 1850

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

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