



ROOM SERVICE | 6h – 1h | 6am – 1am

3508

Velouté du jour .22

Tartare de saumon, endive à crue, guacamole à la coriandre. 32

Poireaux vinaigrette, melba de pain et truffe noire. 48

Bouillon de légumes thaï, blette et champignons, vermicelle. 25

Œufs mimosa, mayonnaise au persil, chiffonnade de bœuf fumé. 28

Parmentier de joue de bœuf à la truffe noire, sauce bordelaise. 58

[S] burger. 42

St Jacques rôties, raviole ouverte de champignons, beurre blanc. 45

Filet de Saint-Pierre rôti, fregola sarda aux moules, marinière au safran. 45

Penne ou linguine, pesto, sauce tomate, bolognaise. 39

Supplément truffe noire(10g). 35

French Touch, assiette de fromage de Savoie. 25

Gaufre, au sarrasin, textures de lait. 22

Cookie, noix de Grenoble, airelle confite, glace vanille. 22

Popcorn, caramélisé, reine des prés, une touche de passion. 22

Cheesecake, mangue, safran des bauges. 22

Pomme d'amour, en tatin, sorbet cidre. 22

Salade de fruits de saison. 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



Smooth velvety soup of the day. 22
Salmon tartare, raw crunchy chicory and coriander with guacamole. 32
Vinaigrette baby leeks, melba toast and black truffle. 48
Thai vegetable broth, mushrooms and vermicelli. 25
Mimosa egg, parsley mayonnaise and shavings of smoked beef. 28

Beef Shepherd's cheek with black truffle, creamy chestnuts and a red wine sauce. 58
[S] burger. 42
Roasted scallops, open mushroom ravioli with a white wine's butter sauce. 45
John Dory, Sardinian rustic pasta with mussels and a saffron juice. 45
Penne or Linguine pesto, tomato sauce, Bolognese. 39

Black truffle supplement (10g). 35

French touch, selection of cheese. 25
Buckwheat waffle, creamy dulce de leche. 22
Cookie, Grenoble nuts, candied lingonberry and vanilla ice-cream. 22
Caramelized Pop Corn with local herbs and passion fruit. 22
Cheesecake, mango and regional saffron. 22
Braised Apple served upside down with cider sorbet. 22
Fresh Fruit Salad. 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