

À la carte du [S] Corner, le Chef a imaginé une cuisine street-food chic et insolite.

Des propositions originales sublimant à la fois les saveurs des cuisines du monde et les produits de saison.

## [Entrées]

Velouté du jour.

**Bruschetta**, pain imprégné au pesto, burrata, artichaut mariné, oseille et truffe noire.

**Caesar**, en compression, volaille rôtie, filet d'anchois et sauce yaourt.

**Poke**, truite marinée au vinaigre de sapin, riz "crudimenté", fromage frais à l'algue nori.

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

**Poireaux vinaigrette**, melba de pain et truffe noire.

**Crab'n'Roll**, king crab, mayonnaise épicée, textures d'avocat, brioche.

**Bouillon de légumes thaï**, vermicelle et champignons.

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

**Club sandwich**, enroulé, pastrami de bœuf, beaufort, jaune d'œuf confit.

## [Plats]

**Veggie pad thaï**, nouille de riz, légumes de la vallée croquants, émulsion à la berce et lait de coco.

**Shawarma**, tortilla, agneau de Savoie confit, houmous et sauce yaourt.

**Ribs**, au grill, pomme de terre crémeuse, jus de cochon lié à la sauce barbecue.

**Parmentier** de joue de bœuf à la truffe noire, châtaigne onctueuse, sauce bordelaise.

**[S] burger**.

**Fish and chips**, cabillaud croustillant, cresson, sauce gribiche.

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

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

**Tempura**, gambas crispy, chili sauce au vinaigre de sapin, côte de blette.

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

**Faux filet Jersiais de La ferme des belles robes, mûré 30 jours.**

Accompagnements : pommes de terre grenaille / frites / purée / salade verte / légumes.

Sauces : jus au vin / mayonnaise herbacée / barbecue.

Supplément truffe noire(10g).....35€

## [Fromages & Desserts]

**French Touch**, assiette de fromages de Savoie.

**Gaufre**, au sarrasin, textures de lait.

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

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

**Cheesecake**, mangue, safran des bauges.

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

**Salade de fruits de saison.**

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

Our Chef offers a simpler and more relaxed menu, whilst retaining the same chic style of presentation along with the high quality of the local produce used.

## [Starters]

Smooth velvety soup of the day.

Bruschetta, pesto, fresh burrata, marinated artichoke, sorrel and black truffle.

Chicken caesar salad, compressed, anchovy fillet and creamy Caesar dressing.

Poke bowl, marinated trout, raw vegetable rice, cream cheese and Japanese seaweed.

Salmon tartare, raw crunchy chicory and coriander with guacamole.

Vinaigrette baby leeks, melba toast and black truffle.

King crab spring roll, spicey mayonnaise and avocado.

Thai vegetable broth, mushrooms and vermicelli.

Mimosa egg, parsley mayonnaise and shavings of smoked beef.

Rolled club sandwich, pastrami, Beaufort cheese and candied egg yolk.

## [Mains]

**Vegetable Pad Thai**, rice noodles, crunchy local vegetables and hogweed infused coconut milk.

**Shawarma**, slow cooked lamb, in a tortilla with houmous and a delicate yogurt sauce.

**Grilled Ribs** with creamy mash potatoes and a barbeque sauce.

**Beef Shepherd's cheek** with black truffle, creamy chestnuts and a red wine sauce.

[S] burger.

**Fish & Chips**, cod fish with the chef's special sauce.

**Roasted scallops**, open mushroom ravioli with a white wine's butter sauce.

**John Dory**, Sardinian rustic pasta with mussels and a saffron juice.

**Crispy prawn tempura** with a sweet chilly sauce and side of chard.

**Penne or Linguine** pesto, tomato sauce, Bolognese.

**Faux filet from La ferme des belles robes, matured 30 days.**

Garnish: roasted potatoes / fries / mashed potatoes / green salad / vegetables.

Sauces : wine juice / herbal mayonnaise / barbecue.

**Black truffle supplement (10g).....35€**

## [Cheese & Desserts]

**French touch**, selection of cheese.

**Buckwheat waffle**, creamy dulce de leche.

**Cookie**, Grenoble nuts, candied lingonberry and vanilla ice-cream.

**Caramelized Pop Corn** with local herbs and passion fruit.

**Cheesecake**, mango and regional saffron.

**Pomme d'amour**, served upside down with cider sorbet.

**Fresh Fruit Salad.**

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