

ROOM SERVICE | 6h – 1h | 6am – 1am 3508

SOUPE DE LEGUMES | CREAM OF VEGETABLE SOUP – 34.

POKE TRUITE | FRESH TROUT POKE BOWL – 38.

lentilles vertes du Puy et quinoa, crudités, philadelphia

green lentils, quinoa, freshly chopped vegetables and philadelphia cream cheese.

BURRATA CREMEUSE | FRESH CREAMY BURRATA – 38.

salade d'artichaut, pesto de roquette, truffe noire | artichoke salad, rocket pesto and black truffle.

CROUSTILLANT DE GAMBAS | KING PRAWN SPRING ROLL – 38.

yaourt de Savoie | with Savoyard yoghurt.

TARTARE DE BŒUF | BEEF TARTARE – 38.

frisée fine, melba de pain | finely chopped frisée lettuce and melba toast.

DOS DE CABILLAUD | FRESH COD STEAK – 48.

gnocchis et pleurotes rissolés, émulsion champignons | gnocchi, fried pleurote mushrooms and a mushroom emulsion.

RISOTTO AU PESTO | PESTO RISOTTO – 42.

émulsion parmesan | with a parmesan cheese emulsion.

SUPRÊME DE VOLAILLE | FREE-RANGE CHICKEN BREAST – 47.

pomme de terre onctueuse, jus de poulet à la truffe noire | creamy potato purée and black truffle infused chicken gravy.

BLANQUETTE DE VEAU A LA TRUFFE | TRUFFLED VEAL BLANQUETTE – 53.

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

“S” BURGER - 42.

PENNE | LINGUINE | GLUTEN FREE - 39.

crème de Beaufort ou truffe noire | creamy Beaufort cheese sauce or a black truffle sauce.

ASSIETTE DE FROMAGES DE SAVOIE | A SELECTION OF LOCALLY SOURCED CHEESE - 25.

CHEESE CAKE - 22.

philadelphia au lait fermier, pomme confite, glace au foin | braised apple and hay ice-cream.

TIRAMISU - 22.

biscuit de Savoie, mascarpone de céleri, noix de Grenoble | Savoyard biscuit, celery mascarpone and Grenoble nuts.

RIZ AU LAIT | RICE PUDDING - 22.

En donuts, riz au lait, clémentine, safran des Bauges | decorated with mini doughnuts, clementine fruit and saffron.

GAUFRES | MINIATURE WAFFLES - 22.

crémeuse, confiture de lait, glace à la levure | with creamy dulce de leche and yeast ice-cream.

SALADE DE FRUITS DE SAISON | FRESH SEASONAL 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