



Formule Midi

Plat “❄️” + Dessert

39€

LES ENTRÉES

GRATINÉE LYONNAISE

17€

Soupe à l'oignon, croûtons dorés, gratinée au vrai Comté

LA SALADE SAVOYARDE

19€

Jambon de Savoie, pommes de terre, dés de tomme, salade verte, tomate, champignons, pignons de pin, croûtons, vinaigrette à la moutarde et aux noix.

PLANCHE DE CHARCUTERIE DES MONTAGNES

30€

Pour 2 personnes

LES PLATS

TARTIFLETTE AU VIEUX JAMBON GRATINÉ ❄️

26€

Servie avec salade

BOÎTE DE MONT D'OR CHAUD (pour 2 personnes)

26€
personne

Servie avec pommes de terre et salade

RACLETTE (pour 2 personnes - quantité limitée, sur réservation uniquement)

35€
personne

Pommes de terre à volonté, charcuteries et salade

BURGER DES ALPES ❄️

30€

Steak haché Angus-Salers 180 g, lard fumé au poivre, morbier fondu, tomate, salade, cornichons, mayonnaise aux épices des sous-bois.
Servi avec frites et salade

LES DESSERTS

NOTRE TARTE AUX MYRTILLES ET SA CRÈME FOUETTÉE

13€

FONDUE CHOCOLAT (pour 2 personnes)

24€

PAIN PERDU DES MONTAGNES

14€



LES DIGESTIFS 6cl

EAUX DE VIE & LIQUEURS

GET 27	11€
BAILEYS IRISH CREAM	12€
LIMONCELLO	12€
MIRABELLE	14€
POIRE WILLIAMS	14€
CHARTREUSE VERTE	20€
ARMAGNAC JANNEAU VSOP	16€
CALVADOS DROUIN XO	28€
COGNAC VSOP GIBOIN	26€
COGNAC HENNESSY XO	48€
GRAPPA JULIA SUPERIORE	12€

LES CHAMPAGNES À LA COUPE 12.5cl

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT	17€
ABELÉ 1757	21€
ABELÉ ROSÉ 1757	22€



Benoist Rambaud
Chef Exécutif
Toque Blanche International France
Disciples d'Escoffier



César Chavepeyer
Chef Pâtissier

Accompagnés de leurs équipes.

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.

La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande.

Prix nets en euros incluant les taxes et le service.



Lunch Menu

Main course “ ❄ ” + Dessert

39€

STARTERS

GRATINÉE LYONNAISE 17€

Onion soup, croutons, topped with real Comté cheese

LA SALADE SAVOYARDE 19€

Savoy ham, potatoes, diced tomme cheese, green salad, tomatoes, mushrooms, pine nuts, croutons, mustard and walnut vinaigrette.

MOUNTAIN CHARCUTERIE PLATTER 30€

For 2 people

MAIN COURSE

TARTIFLETTE WITH GRATINÉED OLD HAM ❄ 26€

Served with salad

HOT MONT D'OR CHEESE BOX (for 2 people) 26€

Served with potatoes and salad

person

RACLETTE (for 2 people - limited quantity, reservation required) 35€

Unlimited potatoes, accompanied by cold cuts and salad.

person

ALPINE BURGER ❄ 30€

180 g Angus Salers beef patty, smoked pepper bacon, melted Morbier cheese, tomato, lettuce, pickles, forest-spice mayonnaise. Served with fries and salad.

DESSERTS

OUR BLUEBERRY TART WITH WHIPPED CREAM 13€

CHOCOLATE FONDUE (for 2 people) 24€

MOUNTAIN FRENCH TOAST 14€



DIGESTIVES 4cl

BRANDIES & LIQUEURS

GET 27	11€
BAILEYS IRISH CREAM	12€
LIMONCELLO	12€
MIRABELLE	14€
POIRE WILLIAMS	14€
CHARTREUSE VERTE	20€
ARMAGNAC JANNEAU VSOP	16€
CALVADOS DROUIN XO	28€
COGNAC VSOP GIBOIN	26€
COGNAC HENNESSY XO	48€
GRAPPA JULIA SUPERIORE	12€

CHAMPAGNES BY THE GLASS 12.5cl

NICOLAS FEUILLATTE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT	17€
ABELÉ 1757	21€
ABELÉ ROSÉ 1757	22€



Benoist Rambaud
Executive Chef
Toque Blanche International France
Disciples of Escoffier



César Chavepeyer
Pastry Chef
Along with their teams

If you have any allergies, please inform the maître d'hôtel when placing your order.
A detailed list of allergens is available upon request.
Net prices in euros, including taxes and service.