

FROMAGES

15

*Plateau de fromages affinés de nos régions
Chutney de figues & confiture d'oignons*

Cheeses board with refined cheeses of our regions, fig chutney & onion jam

DSSERTS

Le Gianduja 12
En Finger moelleux, gingembre & framboise

Gianduja: sweet dessert finger, ginger & raspberries

La Truffe d'Été 12
Chocolat et vanille de Madagascar

Summer Truffle: chocolate & Madagascar vanilla

La Crêpe 12
Suzette traditionnelle

Crepe: traditional crepe suzette

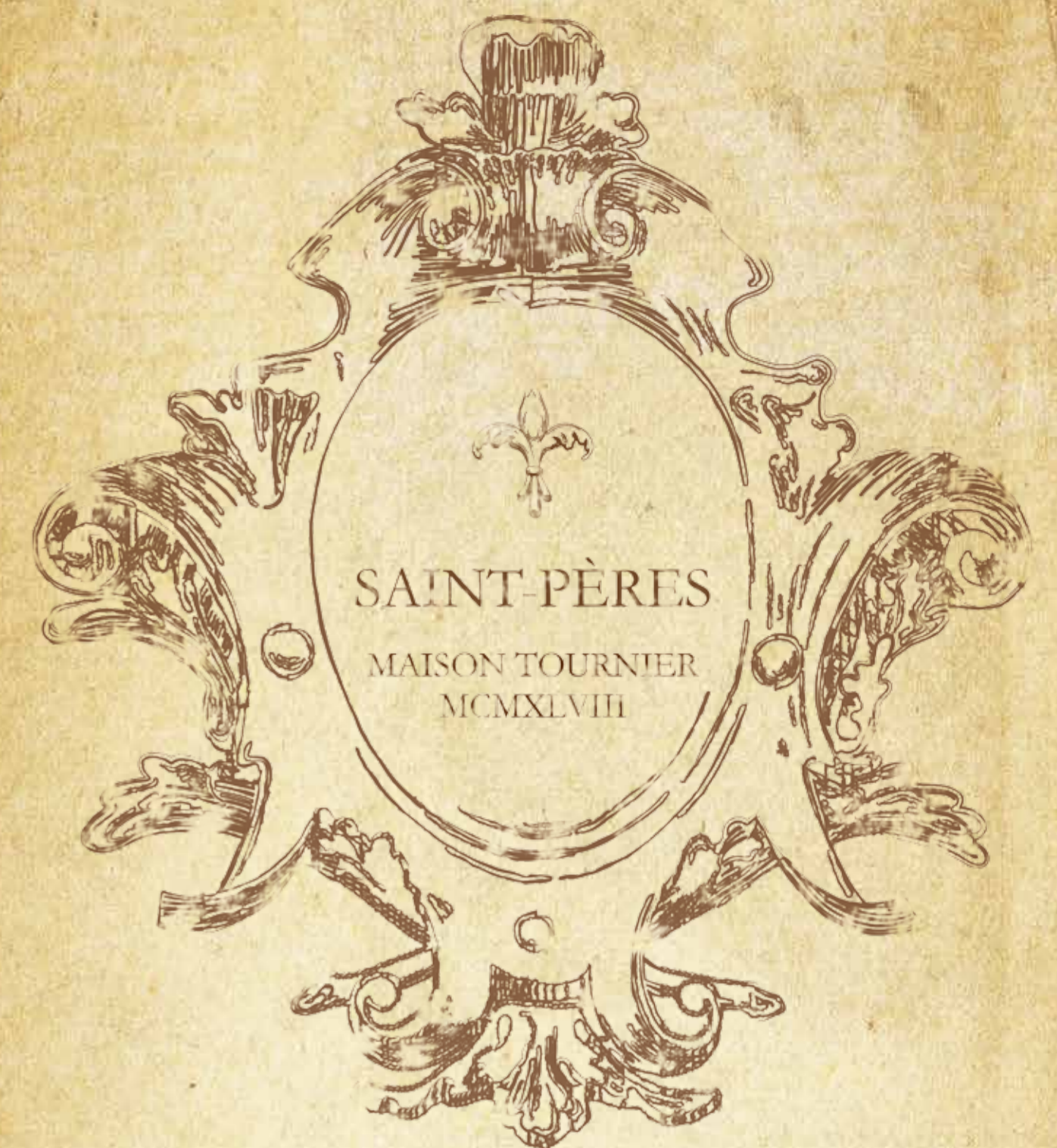
Les Fruits 12
Spécialités de saison

Fruits: seasonal specialities

Les glaces et sorbets du moment

1 boule 3
2 boules 5
3 boules 7

Prix Net en euros / Service compris
Net prices / Service included



MONTAGNOLE



ENTRÉES

Le Poireau Vinaigrette 19
Mariné aux écrevisses, huile de noix

Leeks in Vinaigrette: with crayfish, walnut oil

L'Asperge 21
Baguée, jus de veau, olives Taggiasche
& parmesan

Asparagus: veal juice, Taggiasche olives & parmesan

La Truffe d'Été: 22
En salade croquante, œuf parfait, mini
légumes glacés & chips de magret fumé

Summer Truffle: in a crunchy salad, slow-cooked egg, vegetables & smoked duck breast

Le Foie Gras 25
Mi-cuit au Banyuls, framboises
acidulées & basilic

Foie Gras: half-cooked in Banyuls wine, tart raspberries & basil

La St Jacques 28
En carpaccio à la truffe d'été,
vinaigrette aux agrumes, mangue
& fruit de la passion

Scallops: carpaccio with summer truffle, citrus dressing, mango & passion fruit

Le Homard 30
En salade aux saveurs curry & orange

Lobster: in an orange & curry flavoured salad



PÉCIALITÉS

Les Cuisses de Grenouilles 24
En persillade, purée de pommes de terre
aux herbes fraîches

Frog Legs: garnished with parsley, mashed potatoes with fresh herbs

Le Lapin 25
Traditionnellement à la moutarde,
potatoes de terre rôties

Rabbit: in traditional style with mustard, roasted potatoes



MENU DES SAINTS PÈRES

55

L'Œuf Parfait
Croustillant au génépi & Beaufort

Slow-cooked Egg: Génépi & Beaufort crunch

L'Omble Chevalier
Risotto au Vermouth de Chambéry

Artic Char: Risotto with Chambéry Vermouth

L'Agneau
En Canon, purée de pommes de terre
aux herbes fraîches

Lamb: Cannon of lamb, mashed potatoes with fresh herbs

Le Chocolat Blanc
En crème, thym & granité au Génépi

White Chocolate: with cream, thyme & Génépi granita



VIANDES

La Volaille 28
Rôtie à la broche, sauce au foie gras &
purée de pommes de terre à la truffe d'été

Poultry: roasted, foie gras sauce & mashed potatoes with summer truffle

L'Agneau 29
En carré, croûte à l'ail des ours
& pommes de terre rôties

Lamb: cooked in french garlic crust & roasted potatoes

Le Bœuf Herdshire 32
Mariné aux saveurs d'Asie
& légumes de saison

Herdshire Beef: marinated in asian flavours & seasonal vegetables



POISSONS

Le Cabillaud 27
En croûte de lard, coulis épinard
& cresson au Génépi, purée de pommes
de terre aux herbes fraîches

Cod: cooked in bacon crust, spinach and watercress coulis with Génépi, mashed potatoes with fresh herbs

La St Jacques 28
Snackée, poivrons confits & légumes glacés

Scallops: snacked with confit sweet peppers & vegetables

L'Omble Chevalier 29
Risotto au Vermouth de Chambéry

Artic Char: Risotto with Chambéry Vermouth