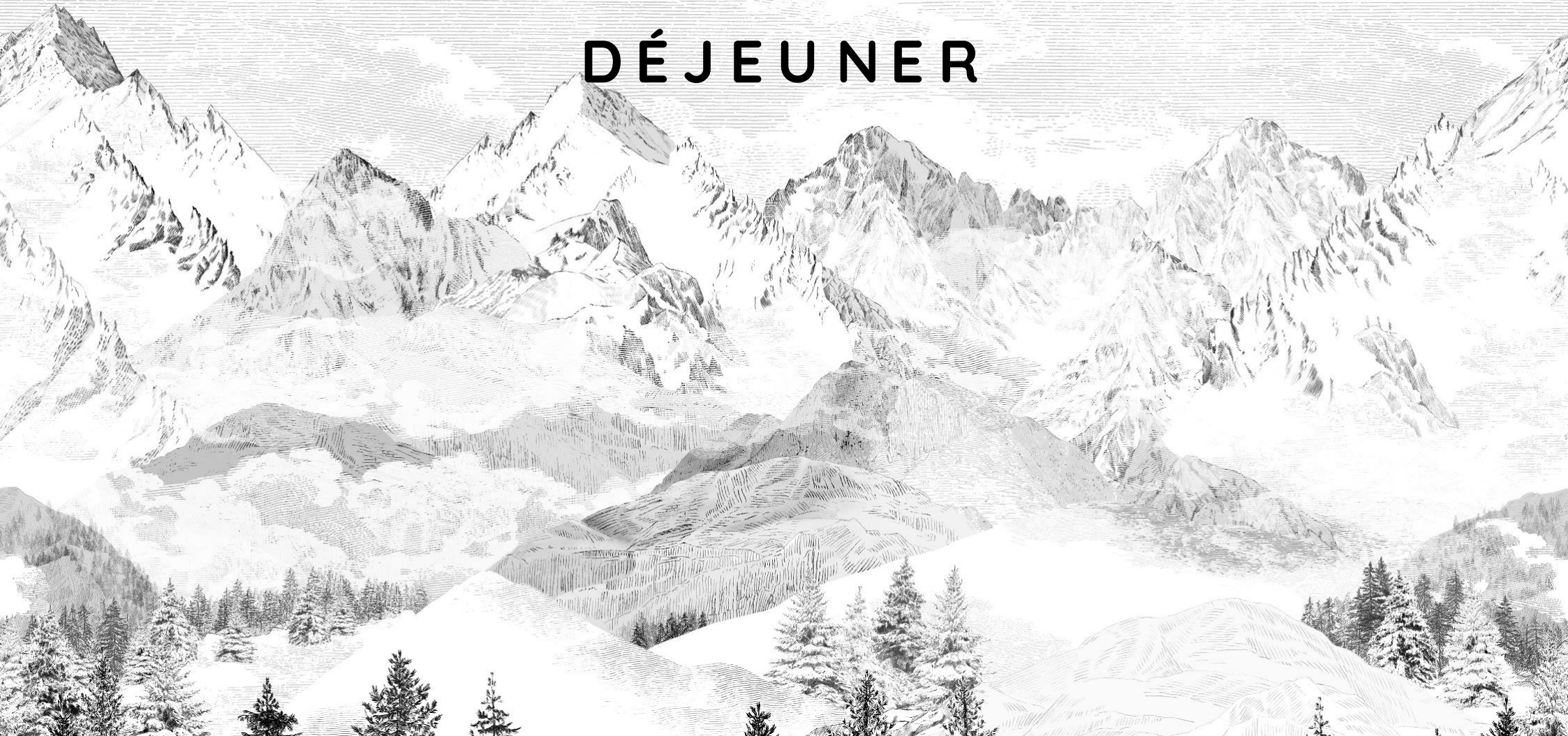




DÉJEUNER





POUR SE LANCER

STARTERS

Velouté de courge butternut,
marron grillé, huile de noisette
Butternut squash velouté, grilled
chestnut, hazelnut oil

16€

Burratina, crème de courge et
balsamique blanc, jambon de
Savoie et foccacia
Burratina (125g), squash cream
and white balsamic vinegar,
local ham and foccacia bread

17€

Carpaccio de bœuf à la truffe,
câperons, copeaux de parmesan,
pain frotté à l'ail
Beef Carpaccio with truffle, caper,
parmesan shavings, garlic bread

20€



Poke Bowl au saumon mariné
ou falafel maison, avocat, chou
mariné
Poke bowl with marinated salmon
or homemade falafel

19€

Foie gras mi-cuit, chutney de
clémentine
Lightly seared Foie Gras,
clementine chutney

20€

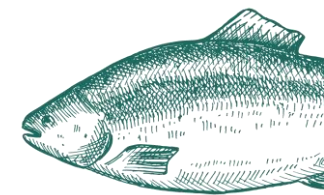
6 Huîtres n°3 Gillardeau,
perles de vinaigre et citron,
beurre aux algues, pain de seigle
6 oysters from Gillardeau,
vinegar and citrus, seaweed butter,
rye bread

25€



ENSUITE

MAIN COURSES



Salade César, romaine, poulet fermier grillé, copeaux de parmesan, sauce césar

Caesar salad, grilled farm chicken, parmesan shavings, caesar sauce

24€

Pappardelles fraîches, sauce tomates cerises, burrata, pesto de basilic frais, huile d'olive

Fresh Pappardelles pasta, cherry tomato sauce, burrata, fresh basil pesto, olive oil

25€

Tartiflette au reblochon au vin blanc, oignons, lardons et servie avec salade

Tartiflette with reblochon cheese made with white wine, onions, bacon and served with salad

25€

Burger Park City, pur bœuf Simmental 180g, beaufort, poitrine grillée, compotée d'oignon, frites maison, mesclun

Burger Park City, Simmental pure beef 180g, matured Beaufort cheese, grilled bacon, onion chutney, homemade French fries, mix salad

26€

Croque-Monsieur Grand Hôtel, jambon blanc, tomme de pays, crème à la truffe, copeaux de truffe, mesclun

Croque-Monsieur Grand Hôtel, boiled ham, tomme cheese, truffle cream, truffle shavings, mix salad

26€



BARBECUE DU CHEF

BBQ

Côte de cochon fermier,
couenne croustillante, jus corsé
Pork chops

36€

Côte de bœuf Simmental grillée
au thym, jus de veau,
pour 2 personnes
Simmental rib of beef to share
(for 2 people)

59€
/pers.

Trilogie de Coquilles Saint-Jacques
rôties dans leurs coquilles, beurre
aux algues, échalotte et agrume
Roasted scallops in shell,
selection of butter

42€

Poisson grillé selon l'arrivage du
marché
Fish of the day

38€

Garniture : Légumes grillées, pomme
purée truffée
Side dish of the day: Grilled
vegetables, truffled mashed potatoes



GOURMANDISES

DELICACIES

Baba à la chartreuse, infusion menthe,
myrtilles fraîches
Chartreuse Baba, mint infusion, fresh
blueberries

12€

Crème brûlée aux agrumes
Citrus fruit Crème Brûlée

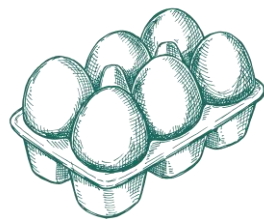
12€

Tiramisu revisité
Chef's style Tiramisu

12€

Tartelette aux pralines,
glaces vanille
Praline tart, vanilla ice cream

12€



Palette de douceur, accompagnée
de sa boisson chaude
Mixed of homemade mignardises
served with your hot drink

10€

Glaces et sorbets
Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache,
Tonka, Café, Pain d'épices
Sorbets : Passion, Mûre, Framboise,
Citron, Poire, Coco, Clémentine,
Abricot

3€

/boule
/scoop

Ice cream and sorbets
Ice creams : Vanilla, Chocolate,
Pistachio, Tonka, Coffee, Gingerbread
Sorbets : Passion, Blackberry,
Raspberry, Lemon, Pear, Coconut,
Clementine, Apricot



MENU PETIT OURSON

FOR THE BEAR CUBS



Salade César du Chef

OU

Velouté du jour

-

Spaghetti, penne ou coquillettes :
bolognaise, tomate ou beurre

OU

Steak haché

OU

Filet de volaille ou Poisson du jour

Garniture au choix : Frites maison, légumes

-

Salade de fruits

OU

Crumble Cookie Sauce Choco

OU

Glaces

Chef's Caesar Salad

OR

Soup of the day

-

Spaghetti, penne or macaroni:
bolognese, tomato or butter

OR

Minced Steak

OR

Poultry or Fish of day

Choice of side dish: Homemade French fries vegetables

-

Fruit salad

OR

Crumble Cookie and choco sauce

OR

Ice Cream selection

20€





DINER





POUR SE LANCER

STARTERS

Velouté de légumes,
retour du marché
Seasonal vegetable soup

20€

Pâté croûte au foie gras,
cranberries, jeunes pousses,
vinaigrette à la noisette
Pate Croute with Foie Gras,
cranberries, young shoot salad,
hazelnut vinaigrette

28€

Saumon façon gravlax,
glacis de betterave et
gingembre, jeunes pousses
Gravlax salmon, beetroot
and ginger glacis, young
shoot salad

26€



Oeuf parfait, crème
champignons, chips Serrano,
espuma pomme de terre
Perfect egg, cream of mushroom
soup, Serrano bacon, potato espuma

25€

Mousse de fromage de chèvre,
jardin printanier, huile de noix
Goat cheese mousse, spring garden,
walnut oil

25€

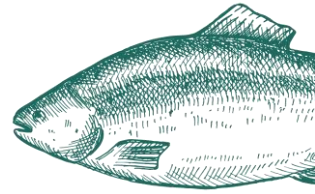
6 Huîtres n°3 Gillardeau,
perles de vinaigre et citron,
beurre aux algues, pain de seigle
6 oysters from Gillardeau,
vinegar and citrus, seaweed butter,
rye bread

26€



EN PISTE

MAIN COURSES



Filet de bœuf, croustillant de pomme de terre, légumes confits, jus corsé à la truffe

48€

Fillet of beef Rossini, crispy potatoes, candied vegetables, truffled jus
Supplement Escalope de foie gras façon Rossini + 8€

Suprême de volaille cuit basse température, sauce au vin jaune, légumes de saison

42€

Slow-cooked poultry supreme, yellow wine sauce, seasonal vegetables

Côte de cochon fermier grillé, couenne crouillante, jus corsé, pomme purée truffée

38€

Grilled Pork chop, crispy wind, full-bodied juice

Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de chou-fleur parfumée à la noisette
Pan-fried scallops, cauliflower and hazelnut puree

44€

Filet d'Omble Chevalier façon grenobloise, tagliatelle de céleri
Arctic char à la Grenobloise, celery taglietelle

38€

Raviole de homard, bouillon de crustacé
Lobster ravioli, shellfish sauce

46€

Gnocchis de pomme de terre maison, chips de pancetta, mousse au Mont d'Or
Homemade gnocchis, Pancetta bacon, Mont d'Or cheese mousse

36€





SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

LOCAL MAIN COURSES

Raclette authentique au lait cru,
salade fraîcheur, pomme de terre en
robe des champs, condiments,
assortiment de charcuteries

Authentic Raclette, cold cuts,
fresh mix of salad, boiled potatoes,
pickles

Morbier Suppl. 8€/pers.

Extra Morbier cheese 8€/pers

38€

Fondue Savoyarde aux 3 fromages,
salade fraîcheur, pomme de terre
en robe des champs, condiments,
assortiment charcuteries

Savoy Fondue 3 cheeses, fresh mix
of salad, boiled potatoes, pickles,
cold cuts

Truffe Suppl. 16€/pers.

Extra truffle 16€/pers.

34€

Suggestion du soir grillée au feu de bois, à la cheminée, pièce à partager
Evening suggestion grilled over a wood fire, on the fireplace, piece to share

Commande 72h à l'avance Order 72h in advance

30€ /pers.





GOURMANDISES

DELICACIES

Sélection de fromages affinés, fruits secs et chutney

Refined cheese platter, dried fruits and chutney

20€

Sphère meringue, cœur crémeux à la clémentine acidulée

Meringue sphere, cream of clementine

16€

Biscuit moelleux au cacao, cerise griotte, éclat de chocolat

Cocoa soft biscuit, griotte cherry, chocolate flakes

15€

Mi-cuit au chocolat, cœur coulant caramel beurre salé

Chocolate fondant, runny heart of caramel and salted butter

14€

Ananas rôti, crémeux passion, biscuit à la noisette, tuile aux amandes

Cheesecake, passionfruit and mango, french Brittany biscuit

16€

Glaces et sorbets

Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache, Tonka, Café, Pain d'épices

3€
/boule
/scoop

Sorbets : Passion, Mûre, Framboise, Citron, Poire, Coco, Clémentine, Abricot

Ice cream and sorbets

Ice creams : Vanilla, Chocolate, Pistachio, Tonka, Coffee, Gingerbread
Sorbets : Passion, Blackberry, Raspberry, Lemon, Pear, Coconut, Clementine, Apricot



MENU PETIT OURSON

FOR THE BEAR CUBS



Salade César du Chef

OU

Velouté du jour

-

Spaghetti, penne ou coquillettes :
bolognaise, tomate ou beurre

OU

Steak haché

OU

Filet de volaille ou Poisson du jour

Garniture au choix : Frites maison, légumes

-

Salade de fruits

OU

Crumble Cookie Sauce Choco

OU

Glaces

Chef's Caesar Salad

OR

Soup of the day

-

Spaghetti, penne or macaroni:
bolognese, tomato or butter

OR

Minced Steak

OR

Poultry or Fish of day

Choice of side dish: Homemade French fries vegetables

-

Fruit salad

OR

Crumble Cookie and choco sauce

OR

Ice Cream selection

20€

