



# GOURMET

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

# GOURMET

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## ENTRÉES STARTERS

---

FOIE GRAS POELE \* 28 €

Poire de Savoie rôtie et en chutney

PAN-FRIED FOIE GRAS

*Savoie Pear roasted and as a Chutney*

SAINT JACQUES ROTIES

Navet boule d'or en 3 façons

SEARED SCALLOPS

*Golden Ball Turnip Three Ways*

SERVI EN ENTRÉE / *as a starter* 24 €

SERVI EN PLAT PRINCIPAL / *as main course* 32 €

LEGUMES DE SAISON \* 19 €

Légumes croquants accompagnés d'un crémeux  
de petits pois et tartare de chou-fleur

SEASONAL VEGETABLES

*Crunchy vegetables accompanied by a creamy pea purée  
and cauliflower tartare*

Supplément Truffe noire / *Black truffle (extra charge)* 9 €

SUGGESTION D'ENTRÉE DU JOUR

*TODAY'S STARTER SUGGESTION*

SUGGESTION VÉGÉTARIENNE DU JOUR

*TODAY'S VEGETARIAN SUGGESTION*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

\* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

\* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

# GOURMET

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

## VIANDES

### MEAT DISHES

---

FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC\* 35 €

Poêlé et son jus réduit, purée de betterave jaune à la sauge  
et ses mini légumes glacés

AUBRAC\* BEEF FILLET

*pan-seared with a reduced jus, yellow beetroot and sage purée, and glazed mini vegetables.*

SUGGESTION DE PLAT DU JOUR 32 €

*Dish of the day suggestion*

RISOTTO VEGETARIEN 28 €

Brunoise de butternut et petits légumes de saison, émulsion noisette

*Vegetarian risotto with diced butternut and seasonal vegetables, hazelnut emulsion.*

## POISSONS

### FISH DISHES

---

FILET OMBLE CHEVALIER DE LACS 38 €

Aubergine rôtie et son nuage de beurre blanc aux agrumes

ARCTIC CHAR FILLET FROM LAKES

*Roasted eggplant with a citrus-infused beurre blanc emulsion*

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE INCLUS / NET PRICE INCLUDING SERVICE AND VAT

\* Sans gluten sur demande - Nous proposons du pain sans gluten. La liste des allergènes est disponible sur demande.

\* *Gluten free possibility, free – Gluten bread. The list of the allergens is at your disposal.*

# GOURMANDISES & FROMAGES

## DESSERTS & CHEESES

---

- POIRE POCHEE DU CHEF QUENTIN** 11 €  
Mousse de châtaigne et éclats de marrons confits,  
croustillant châtaigne et biscuit à la farine de châtaigne  
CHEF QUENTIN'S POACHED PEAR  
*Chestnut mousse with candied chestnut shards, chestnut crisp, and chestnut flour biscuit*
- NOUGAT GLACE AU MIEL** 11 €  
Fruits rouges, biscuit croquant et sorbet  
« NOUGAT GLACE » HONEY  
*Red berries, crunchy biscuit, and sorbet.*
- ENTREMET GIANDUJA,** 14 €  
insert caramel et beurre salé  
GIANDUJA ENTREMET  
*with caramel insert and salted butter*
- MOUSSE AU CHOCOLAT** 11 €  
CHOCOLATE MOUSSE
- NOTRE CHARIOT DE FROMAGES** 11 €  
A LARGE CHOICE OF CHEESES

## MENU ENFANT

CHILDREN'S MENU

FILET DE BŒUF 80gr 25 €  
accompagné de jus de viande, frites fraîches  
*BEEF FILET 80GR served with gravy sauce and fresh fries*

Gratin de coquillettes et truffes 18 €  
*Gratin of small coquillettes with truffles*

MENU DU JOUR  
TODAY'S MENU

75 €