

ROOM SERVICE

De midi à 21h
From 12 am to 9 pm

♦	Le velouté de courge et châtaigne en cappuccino de fromage frais <i>Squash and chestnut velouté with fresh cheese cappuccino</i>	17€
♦	La classique salade Caesar, poulet croustillant, bacon et anchois <i>Classic Caesar salad with crispy chicken, bacon, and anchovies</i>	30€
♦	La salade d'endive, pomme, jambon de pays et noix du Périgord, vinaigrette à la graine de moutarde <i>Endive salad with apple, country ham, and Périgord walnuts, mustard seed vinaigrette</i>	27€
♦	Le gravlax de truite épaisse aux herbes, faisselle battue au citron vert <i>Thick-cut trout gravlax with herbs, whipped lime curd cheese</i>	29€
♦	Les escargots de Savoie en coquilles persillées <i>Savoy snails in parsley butter</i>	6p - 17€ 12p - 29€
♦	Les huîtres creuses « Gillardeau » n°3 <i>"Gillardeau" n°3 oysters</i>	6p - 32€ 12p - 53€
♦	Le caviar français « Baeri » blinis de sarrasin, crème aigrette <i>French "Baeri" caviar with buckwheat blinis and sour cream</i>	30g - 90€ 50g - 150€
♦	La planche savoyarde de charcuterie et fromages de pays, condiments <i>Savoyard charcuterie and local cheese board with condiments</i>	32€
♦	Le « croque-truffe » jambon blanc, crème d'artichaut, Abondance et copeaux de truffe noire <i>"Croque-truffe" with white ham, artichoke cream, Abondance cheese, and black truffle shavings</i>	44€
♦	Le « lobster roll » mayonnaise moderne à l'huile de sureau, combawa, avocat et grenade <i>"Lobster roll" with modern elderflower mayonnaise, combava, avocado, and pomegranate</i>	44€
♦	Le steak tartare préparé à votre goût, pommes frites et sucrose <i>Steak tartare prepared to your taste, served with fries and little gem lettuce</i>	34€
♦	Le « fish & chips » de sandre, sauce tartare <i>Fish & chips" made with pikeperch and tartar sauce</i>	38€
♦	Le burger « Kin » steak, tomate, laitue, bacon et tomme de Savoie <i>"Kin" burger with steak, tomato, lettuce, bacon, and Savoy tomme cheese</i>	33€
♦	Les gros macaronis façon carbonara aux cèpes, sauge <i>Large macaroni in a carbonara style with porcini mushrooms and sage</i>	29€
♦	Les lasagnes gratinées de légumes confits, tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches <i>Gratinated lasagna with confit vegetables, sheep's tomme cheese, and fresh herb pesto</i>	26€
♦	La noix d'entrecôte grillée, sauce aux poivres, pommes frites <i>Grilled rib-eye steak with peppercorn sauce and fries</i>	40€

♦ La planche de fromages frais et affinés de nos alpages <i>The platter of fresh and aged cheeses from our Alpine pastures</i>	25€
♦ La véritable mousse au chocolat «Grand Cru» valrhona <i>The authentic Valrhona «Grand Cru» chocolate mousse</i>	16€
♦ La salade de fruits frais de saison, sorbet passion <i>Seasonal fresh fruit salad with passion fruit sorbet</i>	16€
♦ Le panier de compote de pomme, sorbet granny-smith <i>The basket of apple compote with Granny Smith sorbet</i>	16€
♦ Le cookie géant juste cuit choco-praliné <i>The freshly baked giant chocolate-praline cookie</i>	16€
♦ Le poke-bowl d'un nuage de fromage blanc vanillé, confit de mandarine, miel et meringuettes <i>The poke bowl with a cloud of vanilla yogurt, mandarin confit, honey, and mini meringues</i>	16€
♦ Le thé ou café gourmand <i>The tea or coffee with assorted treats</i>	16€

ROOM SERVICE

De 22h à 12h
From 10pm to 12pm

♦ Le velouté de courge et châtaigne en cappuccino de fromage frais <i>Squash and chestnut velouté with fresh cheese cappuccino</i>	17€
♦ La classique salade Caesar, poulet croustillant, bacon et anchois <i>Classic Caesar salad with crispy chicken, bacon, and anchovies</i>	30€
♦ Le gravlax de truite épaisse aux herbes, faisselle battue au citron vert <i>Thick-cut trout gravlax with herbs, whipped lime curd cheese</i>	29€
♦ La planche savoyarde de charcuterie et fromages de pays, condiments <i>Savoyard charcuterie and local cheese board with condiments</i>	32€
♦ La traditionnelle blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf <i>Traditional veal blanquette served with pilaf rice</i>	31€
♦ Le fondant de joue de boeuf à la mondeuse, purée de pomme de terre <i>Tender beef cheek braised in Mondeuse wine, served with mashed potatoes</i>	31€
♦ Le risotto arborio aux cèpes et petits légumes, lié au parmesan <i>Arborio risotto with porcini mushrooms and mixed vegetables, finished with Parmesan</i>	28 €
♦ La salade de fruits frais de saison <i>Seasonal fresh fruit salad</i>	15€
♦ La véritable mousse au chocolat «Grand Cru» valrhona <i>The authentic Valrhona "Grand Cru" chocolate mousse</i>	15€