

Présentation en salle entre 19h à 20h30, après ces heures menu réduit.

Le menu pensionnaire suit les inspirations du chef et les saisonnalités. Le menu pensionnaire est révélé la veille pour le lendemain. Faites confiance au Chef, cuisiner c'est sa passion et son métier !

Notre cuisine est de qualité et la demi-pension est toujours le meilleur rapport qualité prix.

La formule demi-pension vous permet d'avoir une table assurée pour le dîner.

La formule demi-pension est un tarif préférentiel comprenant dîner pension et buffet du petit-déjeuner.

Menu aux portions adaptées pour les enfants ou menu enfant.

Dîner Pension

Première entrée

Soupe du jour
chaude ou froide

Deuxième entrée

Plat Principal
alternance entre
viande et poisson

Plateau de fromages d'ici et
d'ailleurs

Ou

Le Berthoud
(plats végétarien) ou

La tartiflette

plats fromagés composé avec pomme de
terre et accompagnés d'une salade
composée

Ou

La Baratte
Brasserie Alpine

dans une salle séparée au sein
même de l'établissement

Choix dans l'ensemble de
la carte

Dessert du jour (chaud ou froid)

ou

Choix de coupe glacée à la fabrication maison

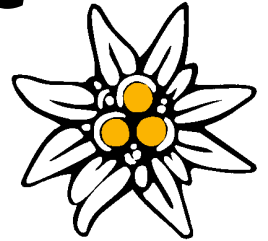
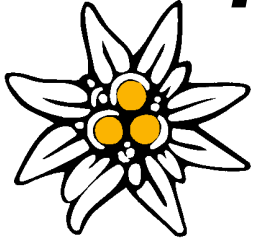
ou

Crème caramel faites maison

Pour tout changement du plat principal un supplément de 8€ vous sera facturé.

Les plats des menus sont « faits maison », ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu Edelweiss à 59€



Amuse-Bouche

L'Assiette du Chef

Dégustation de nos 3 Jambons

Noir de Bigorre, Pata Negra, Jambon Savoyard

Séchés pendant 24 mois et fumés par nos soins

24 months home-cured Bigorre, Pata Negra and Savoy smoked ham

OU

Tiradito de Thon

Pommes granny Smith. Sauce Amarillo, coriandre et citron noir d'Iran

Tuna Ceviche, Granny Smith apple. Amarillo and cilantro sauce. Iranian black lemon

La Poêlée de petits filets de Perches du Léman

De notre pêcheur Vincent Astrorgues

Beurre moussant, frites fraîches maison, salade parfumée à l'huile de noisette

Pan-fried perch fillet, homemade French fries, mixed green salad with hazelnut dressing

OU

Le suprême de Poulet Fermier « Label Rouge » aux morilles

poêlée de légumes glacée

gratin parfumé aux bolets du pays

Chicken Supreme « Label Rouge » with Morels

served with potato and porcini mushroom gratin and glazed vegetables.

Les Fromages d'ici et d'ailleurs + 7 €

Cheese platter

Un Dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas

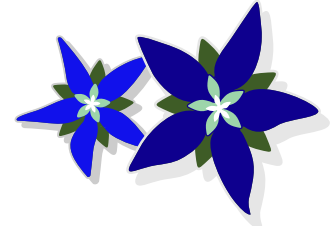
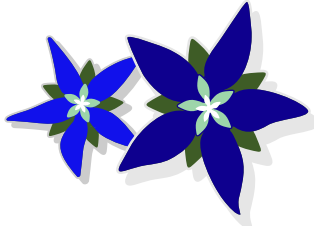
A la carte dessert to be chosen before the meal

Aucun changement possible / no dish changes allowed

Le restaurant ferme à 23 heures, nos salons restent à votre disposition.

The restaurant closes at 11pm, our lounges remain at your disposal.

Menu Gentiane à 69€



Amuse-Bouche

Carpaccio de Bar

Marinade citron vert, cardamome et granité mandarine.
Huile d'olive du domaine Miraval, pickles de Kumquat
Seabass Carpaccio.

Lime and cardamom marinade, olive oil and kumquat pickles

Ou

Le Foie Gras de Canard mi-cuit

Miroir framboise et son chutney, crumble noisette et brioche dorée maison

Semi-cooked duck foie-gras

Roseberry mirror and chutney. Hazelnuts crumble, homemade brioche

OU

Les 12 Escargots de Bourgogne

Beurre à l'ail des ours, génépi et éclats de noisettes du Piémont

12 snails, wild garlic butter and Genepi liqueur, hazelnut sparkle.

Le Cœur de Filet de Bœuf 'Français'

Dorée au sautoir, sauce légère Mondeuse d'Arbin et poivre de Malabar
poêlée de légumes glacée, gratin parfumé aux bolets du pays

French pan Fried beef filet, Mondeuse red wine et Malabar pepper sauce
served with potato and porcini mushroom gratin and glazed vegetables.

OU

Les Saint Jacques juste snackées

Risotto de topinambour, émulsion homard parfumée au safran de Sciez.

Snaked sea Scallops, Jerusalem artichoke risotto. Lobster and local safran sauce.

Les Fromages d'ici et d'ailleurs + 7€

Cheese platter

Un Dessert aux choix dans la carte

à choisir au début du Repas.

A la carte dessert to be chosen before the meal

Aucun changement possible / no dish changes allowed



Menu Centaurée à 95€



Pour l'ensemble de la table en 8 services.
Prise de commande jusqu'à 13H le midi, 20H15 le soir.
all guests in 8 courses. Orders taken until 1pm at lunch and 8.15pm for dinner

Amuse-Bouche

Carpaccio de Bar

Marinade citron vert, cardamome et granité mandarine.
Huile d'olive du domaine Miraval, pickles de Kumquat
Seabass Carpaccio.
Lime and cardamom marinade, olive oil and kumquat pickles

Le Foie Gras poêlé aux myrtilles, poivre de Timut

Pan-fried foie gras with wild strawberries and Timut peper

Les Saint Jacques juste snackées

Risotto de topinambour, émulsion homard parfumée au safran de Sciez.
Snaked sea Scallops, Jesuralem artichoke risotto. Lobster and local safran sauce.

L'Eau des Glaciers

Glacier Water

Le Suprême de Pigeon du Maine

Jus court arabica, pétales de sel fumé, crumble choco-cèpes
Maine Pigeon supreme, arabica jus, smoked salt petals, chocolate-porcini crumble

Les Fromages d'ici d'ailleurs

Cheese platter

Un dessert aux choix dans la carte à choisir au début du repas

A la carte dessert to be chosen before the meal

Aucun changement possible / no dish changes allowed

Tous les plats des menus sont « faits Maison »

Les menus sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

All dishes are homemade in our kitchen from raw produce.