



## LES ENTRÉES

<b>Foie gras de canard mi-cuit,</b> chutney de fruits du moment, pain grillé	<b>23</b>
<b>Ceviche de dorade royale</b> aux épices et agrumes, framboises et herbes fraîches	<b>19</b>
<b>Salade de mesclun</b> aux noix et tomme de Savoie, vinaigrette et truffe d'été	<b>16</b>
<b>Quinoa aux légumes croquants,</b> noisettes grillées, avocat, gomasio et smoothie concombre-coriandre	<b>16</b>

## LES PLATS

<b>Dos de bar rôti,</b> risotto primavera au citron	<b>28</b>
<b>La fantastique côte de veau</b> au sautoir, asperges et champignons	<b>32</b>
<b>La tranche épaisse de raclette</b> en cocotte, ail et madère, charcuterie et salade verte	<b>28</b>
<b>Tartare de la maison</b> préparé, frites fraîches et salade verte	<b>23</b>

## À PARTAGER

<b>Terrine de campagne</b> maison, pain grillé et condiments	<b>9</b>
<b>Croquettes de fondue,</b> chiffonnade de bresaola	<b>19</b>
<b>Nems de langoustine</b> au basilic, citron et gingembre	<b>25</b>
<b>La belle volaille rôtie,</b> purée maison et légumes de printemps	<b>80</b>
<b>Tarte aux fruits</b> de saison	<b>21</b>

Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies



Légumes de la Ferme du Renard, Fromages de la Coopérative du Val d'Arly  
Nous proposons des plats vegan, végétariens, sans gluten ou sans lactose





## POUR LES ENFANTS

MENU À 16€

**Croque Megève**, frites fraîches

**Cabillaud**, purée maison

**Steak haché**, frites fraîches

**Linguine** à la sauce tomate

•

**Fondant au chocolat** ou **Boule de glace**

## LES DESSERTS

12€

### **Cœur du Mont Blanc**

Crème de marron, biscuit et gelée agrumes,  
crèmeux vanille, meringue

### **Paris Megève**

Pâte à choux, amandes effilées, crème pralinée

### **Dôme du Goûter**

Tarte au citron et son dôme de meringue

Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies



Légumes de la Ferme du Renard, Fromages de la Coopérative du Val d'Arly  
Nous proposons des plats vegan, végétariens, sans gluten ou sans lactose

