

LE GRILL

LE DEJEUNER

Planche de charcuteries · 24

Selection of cold cuts

Planche de fromages régionaux · 26

Selection of regional cheeses

Planche mixte · 28

Mixed board

Pâté en croûte de volaille fermière · 19

Raisins de Corinthe, thym et citron. Pickles acidulés et mesclun.

Préparé par le champion du monde Daniel Gobet.

Farmhouse chicken pâté en croûte with currants, thyme and lemon. Tangy pickles and mesclun salad.

Prepared by World Champion Daniel Gobet.

Salade César de l'Ecrin Blanc au poulet · 26

Salade romaine, poulet crispy, œuf, croûtons, Parmigiano Reggiano

Baby romaine, crispy chicken, egg, croûtons, Parmigiano Reggiano

Salade César de l'Ecrin Blanc au saumon fumé · 29

Salade romaine, saumon fumé, œuf, croûtons, Parmigiano Reggiano

Baby romaine, smoked salmon, egg, croûtons, Parmigiano Reggiano

Rigatoni al pomodoro et stracciatella · 24

Basilic et Parmigiano Reggiano

Rigatoni tomato pasta and stracciatella cheese, basil and Parmigiano Reggiano

DESSERTS

Desserts de notre Chef Pâtissier · 12

Pastry Chef's dessert

Glaces et sorbets

1 boule · 5

Ice cream and sorbets

2 boules · 8

Chocolat Valrhona, Vanille, Fraise, Yaourt, Chartreuse, Citron de Sicile et Mangue

ENFANTS - DE 3 À 11 ANS · 21

Poisson du moment - *Fish of the moment*

Steak haché du boucher - *Beef patty*

Filet de poulet aux corn flakes - *Fried chicken fillet*

Pâtes à la sauce tomate - *Pasta with tomato sauce*

Accompagnement aux choix, select your side dish

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Boule de glace (licorne, chocolat, vanille et fraise)

Scoop of ice cream (unicorn, chocolate, vanilla & strawberry)