

NOTRE CARTE PRINTANIÈRE

AU 7ÈME ÉTAGE, VUE PANORAMIQUE

ENTRÉES

- Ombre chevalier en gravelax, sauce agrumes et végétal 19€
Tarte tatin d'échalotte, crème feuilleté à l'ail des ours 12€
Oeuf parfait, asperges de pays, croûtons à l'olive 15€

PLATS

- Burger de boeuf, fromage de Savoie
et oignons confits, frites au couteau 26€
Quasi de veau (200gr), légumes printaniers,
morilles et jus corsé 38€
Ombre chevalier façon meunière,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 32€
Bouillon parfumé aux saveurs asiatiques,
ravioles de légumes 24€
Fondue des Grandes Alpes (2pers) 24€/pers

DESSERTS

- Café gourmand 12€
Crèmeux et crumble de **chocolat**, glace chartreuse 15€
La **fraise** dans son jus, crème des Alpes et petit pois 11€
Autour du **citron**, yuzu, bergamote, vert, caviar 13€

OUVERT TOUS LES SOIRS, 18H30 - 21H00

OUR SPRING MENU

ON THE 7TH FLOOR, PANORAMIC VIEW

ENTRÉES

Gravlax of Arctic char with citrus and vegetable sauce	19€
Shallot tarte tatin with wild garlic puff pastry cream	12€
Perfect egg, local asparagus, and olive croutons	15€

PLATS

Beef burger with Savoie cheese and caramelized onions, hand-cut fries	26€
Veal loin (200g), spring vegetables, morel mushrooms, and rich gravy	38€
Arctic char à la meunière, mashed potatoes with olive oil	32€
Broth infused with Asian flavors, vegetable ravioli	24€
Fondue des Grandes Alpes (serves 2)	24€/pers

DESSERTS

Café Gourmand	12€
Chocolate cream and crumble, Chartreuse ice cream	15€
Strawberries in their own juice, Alpine cream, and green peas	11€
A medley of lemon : yuzu, bergamot, lime, and caviar	13€

OPEN EVERY EVENING, 6:30 PM – 9:00 PM