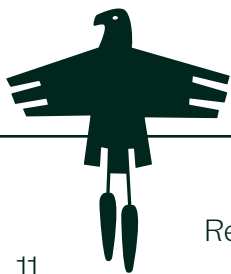


L'AIGLE D'OR



TO SHARE

Potato and Tomme de Savoie croquettes11

Savoie saucisson, pickled vegetables 15

Reblochon AOP fritters 12

Crispy prawns with basil, mint, sweet and sour sauce..... 14

STARTERS

French onion soup with country bacon and Beaufort AOP 21

Lake Geneva crayfish gratin, Maraîchère sauce and Arbois wine .. 31

Trout gravlax with herbs, leeks with vinaigrette, lemon and Savoie honey 19

Smoked duck foie gras terrine with onion and Morello cherry chutney, puff pastry brioche 28

Deviled eggs with chive oil 12

Dandelion and endive salad, pear, Bleu de Savoie, walnuts, citrus vinaigrette 19

Burrata with pistachio pesto and chicory..... 22

Pâté en croûte, pickled vegetables 25

SEAFOOD

Seafood platter

Oysters,
prawns,
langoustines,
half lobster
75

MAIN DISHES

TO SHARE

45-day aged pork Tomahawk, wild mushrooms and Charcutier sauce 115/kg

Veal chop cordon bleu style, Beaufort, cooked ham and Beaufort wine sauce125/kg

Blonde de Galice steak, homemade Béarnaise sauce. .155/kg

All dishes come with two sides of your choice

Bone-in beef fillet with peppercorn sauce, mushrooms and herbs, potato purée with Beaufort AOP58

Beef tartare with Beaufort AOP, parsley, capers, lemon, shallot, egg yolk, and fries33

Savoie Diot sausage with caramelized shallots, thyme jus, confit garlic, potato purée with Beaufort AOP 28

Tomme de Savoie Agnolottis, black pepper, raw cream, and Melanosporum truffle.....36

Roasted Arctic char with spruce tips, vichyssoise, crispy potatoes 37

Trout Grenobloise, grand roux corn polenta with Abondance cheese.....34

Roasted scallops, butternut gnocchis, Brussels sprouts, country bacon and Mondeuse wine sauce.....48

Sole Meunière, potato purée with Beaufort AOP56

Tartiflette, lard from the Valley, Reblochon AOP and lettuce heart 32

Mont d'Or with Savoie white wine, roasted potatoes and green salad (to share for 2 people)58

SIDES

Winter salad mix.....9

Fries.....9

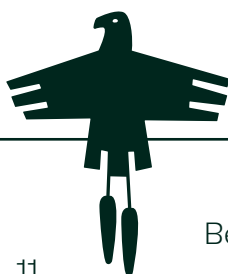
Butter herb vegetables.....10

Potato purée with Beaufort AOP.....10

Broccoletti with labneh, zaatar and herbs.....10

All our seasonal products come from small producers who work in a sustainable agriculture approach.
Net price in euros / service included.

L'AIGLE D'OR



À PARTAGER

Croquettes de pomme de terre
à la Tomme de Savoie 11

Saucisson de Savoie, pickles de légumes 15

Beignets de reblochon AOP 12

Gambas croustillantes, basilic, menthe et sauce
aigre douce 14

ENTRÉES

Soupe à l'oignon, lard de pays et Beaufort AOP 21

Gratin d'écrevisses du Léman, sauce maraîchère, vin d'Arbois 31

Gravlax de truite aux herbes, poireaux vinaigrette,
citron et miel de Savoie 19

Terrine de foie gras de canard fumée au bois de hêtre,
chutney d'oignons et cerises griottes, brioche feuilletée 28

Oeufs mimosa, huile de ciboulette 12

Salade de pissenlits et endives, poire, Bleu de Savoie,
noix, vinaigrette aux agrumes 19

Burrata, pesto à la pistache, chicorée 22

Pâté en croûte et pickles de légumes 25

FRUITS DE MER

Plateau de l'écailler

Huîtres,
crevettes,
langoustines,
demi-homard

75

PLATS

À PARTAGER

Tomahawk de cochon maturé 45j,
champignons sauvages et jus
charcutier 115/kg

Côte de veau façon cordon bleu,
Beaufort, jambon de pays et
sauce vin jaune au Beaufort. ... 125/kg

Côte de bœuf Blonde de Galice
et béarnaise maison 155/kg

*Tous les plats viennent avec
deux accompagnements au choix*

Filet de boeuf sur l'os, sauce au poivre, champignons aux herbes,
purée de pommes de terre au Beaufort AOP 58

Tartare de bœuf, Beaufort AOP, persil, câpres, citron, échalote,
jaune d'œuf et frites. 33

Diot de Savoie, échalotes confites, jus au serpolet, ail confit,
purée de pommes de terre au Beaufort AOP 28

Agnolottis à la Tomme de Savoie fumée, poivre noir, crème crue,
truffe melanosporum 36

Omble chevalier rôti aux bourgeons de sapin, vichyssoise,
pomme de terre crouillante 37

Truite à la grenobloise,
polenta de maïs grand roux à l'Abondance. 34

Noix de Saint-Jacques rôties, gnocchis de butternut,
choux de Bruxelles et lard de pays, sauce à la mondeuse 48

Sole façon meunière, purée de pommes de terre au Beaufort AOP .. 56

Tartiflette, lard de la vallée, Reblochon AOP et cœur de laitue 34

Mont d'Or au vin blanc de Savoie, pommes de terre à la braise, salade
verte (à partager pour 2 personnes) 58

ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun d'hiver 9

Frites 9

Légumes au beurre d'herbes 10

Purée de pommes de terre au
Beaufort AOP 10

Brocoletti, labné au zaatar et aux herbes 10

Tous nos produits saisonniers proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture durable.
Prix net en euros / service inclus.

EXPERIMENTAL CHÂLET

Val d'Isère