



# Les Entrées

<b>Velouté de Butternut, Espuma de Curry et Châtaignes Torréfiées</b>	<b>16€</b>
<i>Velvety butternut soup curry foam and roasted chesnut</i>	
<b>Rosace de Saint-Jacques, Radis, Huile de Truffe et Sarrasin Grillé</b>	<b>24€</b>
<i>Scallops and radishes, truffe oil buckwheat soba</i>	
<b>Foie Gras, Effiloché de Bœuf &amp; Poudre de Nougatine</b>	<b>28€</b>
<i>Foie Gras, shredded beef, nougatine powder</i>	
<b>Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines et Cranberries</b>	<b>19€</b>
<i>Hot goat cheese salad with seed and cranberries</i>	
<b>Ceviche de Truite, Coco, Kiwi et Coriandre</b>	<b>24€</b>
<i>Ceviche trout, coco, kiwi fruit, coriander</i>	
<b>Champignon et Œuf confit au Soja</b>	<b>22€</b>
<i>Mushroom and sun dried egg with soya</i>	
<b>Caviar Sturia Osciestre et sa Crème Citronnée</b>	<b>89€</b>



## Côté Mer et Lac

<b>Saint-Jacques, Tandem de Butternut</b>	<b>36€</b>
<i>Scallops and butternut</i>	
<b>Ombre Chevalier Risotto, Poireaux Frits et Beurre Suzette</b>	<b>36€</b>
<i>Char with risotto, fried leeks and orange butter</i>	
<b>Civet de Homard à l'Estragon par "Le Moulin à Vent"</b>	<b>72€</b>
<i>Lobster stew by "Le Moulin à Vent"</i>	

## Les Plats Végétariens

<b>Risotto aux Champignons</b>	<b>24€</b>
<i>Mushroom risotto</i>	
<b>Spaghetti au Citron &amp; Pignons de Pin</b>	<b>19€</b>
<i>Spaguetti lemon &amp; pine nut</i>	
<b>Burger Maison Végétarien</b>	<b>28€</b>
<b>Compotée d'Echalote et Raclette au Poivre, Pommes de Terre Frites, Salade Verte</b>	
<i>Home-made Burger shallot compote and raclette with pepper</i>	
<i>Fried Potatoes and salad</i>	



## Les Viandes

**Filet de Bœuf Charolais, Smashed Potatoes et Légumes d'hiver** 44€  
*Beef tenderloin, smashed potatoes, winter vegetables*

**Scalopine de Veau au Citron Caviar, Spaghetti et Pignon de Pin** 35€  
*Veal with lemon, spaghetti and pine nut*

**Suprême de Volaille, Jus au Miso, Carottes Caramélisées** 30€  
*Filleted breast of poultry with caramelized carrots*

**Burger Maison au Foie Gras, Comptée d'Echalote et Raclette au Poivre** 34€  
**Pommes de Terre Frites, Mesclun**

**Burger Maison Sans Foie Gras** 30€  
*Home-made Foie Gras Burger shallot compote and raclette with pepper  
Fried and salad*

**Sur Réserveation Uniquement; pour 2 personnes: 170€**

### **Le T-BONE Thibon, Recette de Père en Fils**

**origine : Galice**

## Menu du Petit Gastronomes 25€

**Enfant jusqu'à 12 ans**

Notre Chef vous propose de selectionner les mets de la carte en portion adaptée aux enfants  
pour éveiller leurs papilles

Au choix  
Entrée & Dessert  
ou  
Plat & Dessert

Nos viandes sont d'origines française - Prix TTC service compris  
Liste des allergènes sur demande



# Les Spécialités

Servies pour minimum 2 personnes, prix par personne

Served for 2 people minimum, price per person

<b>Pierrade aux 3 Sauces Maison</b>	<b>35€</b>
Viandes de Bœuf, Volaille, Veau (250 g par personne) avec Pommes de terre Frites, Mesclun et Poêlée de Légumes d'hiver, Sauces du Moment	
<i>Slices of beef, chicken and veal ( 250g per person) on Hot Stone served with fried potatoes, vegetables, salad and 3 homemade sauces</i>	
<b>Supplément viandes 100g</b>	<b>15€</b>
<b>Fondue Savoyarde &amp; Mesclun</b>	<b>28€</b>
<i>Cheese fondue , salad</i>	
<b>Fondue Savoyarde aux Cèpes &amp; Mesclun</b>	<b>32€</b>
<i>Cepe mushrooms cheese fondue , salad</i>	
<b>Raclette au Lait Cru, Charcuteries de Pays &amp; Mesclun</b>	<b>32€</b>
<i>Raclette with assortment of cold, cooked or cured meats, salad</i>	
<b>Assiette de Charcuteries</b>	<b>15€</b>
Jambons de Pays, Assortiment de Saucissons, Viande Séchée des Alpes <i>Assortment of cold, cooked or cured meats</i>	

# Les Fromages

<b>Plateau de Fromages Affinés de l'Arc Alpin</b>	<b>19€</b>
---	------------



# Les Douceurs

<b>Moelleux au Chocolat , Cœur Croustillant à la Praline</b>	<b>15€</b>
<i>Chocolat cake, crispy praline heart</i>	
<i>A commander en début de repas -To order at the start of the meal</i>	
<b>Pavlova à la Poire et Sirop de Vin Chaud</b>	<b>15€</b>
<i>Pear meringue, hot wine sirup</i>	
<b>Baba Maison au Génépi</b>	<b>18€</b>
<b>Verrine Saveur Pistache et Caramel de notre enfance</b>	<b>15€</b>
<i>Pistachio and caramel verrine</i>	
<b>Entremet aux Myrtilles et Crémeux Crème Brûlée</b>	<b>15€</b>
<i>Blueberry and caramelized custard cream dessert</i>	

## Les Glaces

### Parfums de Glaces

Pistache-Vanille-Cacahuète-Menthe Chocolat-Chocolat-Café-Caramel Beurre Salé

### Les Sorbets

Myrtille-Fraise-Framboise-Citron-Poire Williams

Coupe 2 boules: 8€ Coupe 3 boules 10€

## Les Coupes Glacées Alcoolisées

<b>Le Colonel</b>	<b>18€</b>
<i>Sorbet citron, Vodka</i>	
<b>L'After Eight</b>	<b>18€</b>
<i>Glace menthe chocolat, Get 27</i>	
<b>La Williamine</b>	<b>18€</b>
<i>Sorbet poire, alcool de poire</i>	



Notre restaurant "Montagne Chic"  
vous accueille du lundi au samedi  
de 19h à 21h30

Dimanche, seules les spécialités seront servies

Réservation conseillée  
auprès de la Réception

Our restaurant  
welcomes you from Monday till Saturday  
from 7PM till 9h30  
On Sunday only specialities will be served