



Les Entrées

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



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

Pierrade aux 3 Sauces Maison	35€
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>	
Supplément viandes 100g	15€
Fondue Savoyarde & Mesclun	28€
<i>Cheese fondue , salad</i>	
Fondue Savoyarde aux Cèpes & Mesclun	32€
<i>Cepe mushrooms cheese fondue , salad</i>	
Raclette au Lait Cru, Charcuteries de Pays & Mesclun	32€
<i>Raclette with assortment of cold, cooked or cured meats, salad</i>	
Assiette de Charcuteries	15€
Jambons de Pays, Assortiment de Saucissons, Viande Séchée des Alpes <i>Assortment of cold, cooked or cured meats</i>	

Les Fromages

Plateau de Fromages Affinés de l'Arc Alpin	19€
---	------------



Côté Mer et Lac

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

Les Plats Végétariens

Risotto aux Champignons	24€
<i>Mushroom risotto</i>	
Burger Maison Végétarien	28€
Comptée d'Echalote et Raclette au Poivre, Pommes de Terre Frites, Salade Verte	
<i>Home-made Burger shallot compote and raclette with pepper Fried Potatoes and salad</i>	

Les Pâtes

Spaghetti au Citron & Pignons de Pain	18€
<i>Spaghetti lemon & pine nut</i>	
Casareccia Carbonara "A l'Italienne"	19€
Farfalle à la Truite Fumée, Aneth et Crème	24€
<i>Smoked trout, dill & cream,</i>	



Les Douceurs

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

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