

## À partager · To share

Rillettes de truite maison, pain toasté 19 €  
*Homemade trout rillettes, toasted bread*

Planche de légumes pour 2 personnes 22 €  
*Vegetable board for 2*

Planche de charcuteries pour 2 personnes 24 €  
*Charcuterie board for 2*

Planche de fromages pour 2 personnes 24 €  
*Cheese board for 2*

Planche Transalpine pour 2 personnes 28 €  
*Transalpine board for 2*

Huîtres Fines de Claire n°3 (6/12) 19 € / 38 €  
*Fine de Claire n°3 oysters (6/12)*

Caviar Sturia Vintage (15/30g) 60 € / 115 €  
*Sturia Vintage caviar (15/30g)*

Caviar Jasmin 30g 120 €  
*Jasmin caviar 30g*

Carte élaborée par le chef Camille VALLET  
Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.  
*We can indicate you the origin of our products.*

## Entrées · Starters

Entrée du jour 22 €  
*Starter of the day*

Gratinée à l'oignon 20 €  
*French onion soup*

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa truffé 20 €  
*Leeks with vinaigrette, truffled mimosa egg*

Œuf poché, velouté de champignons à la châtaigne 22 €  
Émulsion de Beaufort  
*Poached egg*  
*Chestnut mushroom velouté, Beaufort foam*

Truite marinée 24€  
Chou-fleur citron et aneth  
*Marinated trout*  
*Cauliflower lemon and dill*

Vitello Tonnato 24 €  
Condiments au calamansi  
*Vitello Tonnato*  
*Calamansi condiments*

Poulpe grillé 24 €  
Mozzarella fumée, noisette et kumquat  
*Grilled octopus*  
*Smoked mozzarella, hazelnut and kumquat*



## Plats · Main courses

Plat du jour 32 €  
*Dish of the day*

Péla du Piémont au citron confit 34 €  
*Piémont-style "Pela" with preserved lemon*

Omble Chevalier 36 €  
Épinettes de Savoie, sauce grenobloise  
*Artic char*  
*Savoie spruce shoots, "grenobloise" sauce*

Saumon de fontaine 36 €  
Pousse d'épinard, topinambour et noix, lait pain grillé  
*Brook salmon*  
*Spinach shoots, Jerusalem artichoke and walnuts,*  
*milk toasted bread*

Rigatoni à la truffe Melanosporum 38 €  
Artichauts et Parmesan à la truffe  
*Rigatoni with Melanosporum truffle*  
*Artichoke and truffled Parmesan*

Filet de volaille fermière 38 €  
Gnocchis aux herbes, sauce graines de moutarde, cébette  
*Farm chicken filet*  
*Herb gnocchi, mustard seed sauce, spring onion*

Pièce du boucher 42 €  
Gratin savoyard, sauce à la Mondeuse  
*Butcher's cut*  
*Savoyard gratin, Mondeuse wine sauce*

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*



## Fromages Et desserts

CHEESES AND DESSERTS

Buffet de fromages et desserts 25 €

*Cheeses and desserts buffet*

Profiteroles 14 €

*Profiteroles (cream-filled choux pastries with chocolate sauce)*

## Les soirées au Pashmina

De 19h à 21h30

LES HAUTES BRAISES – *Mardi*

Une soirée autour du feu : fumé, grillé, braisé.

SOIRÉE TRANSALPINE – *Vendredi*

Buffet de fines sélections de produits savoyards et italiens.

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.  
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

*The list of allergens present in our dishes is available upon request.  
Our dishes are homemade: locally developed from raw products.*



## Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 32 € (-13 ans)

### Plats au choix · Main Courses (choose one)

Nuggets / *Nuggets*

Pâtes à la tomate / *Pasta with tomato sauce*

Pâtes à la bolognaise / *Bolognese pasta*

Filet de volaille / *Chicken breast*

Filet de saumon / *Salmon fillet*

Steak haché / *Ground beef*

### Garnitures au choix · Side dishes (choose one)

Frites / *Fries*

Purée de carottes / *Carrot mash*

Riz / *Rice*

Pâtes / *Pasta*

### Desserts

Buffet de fromages et desserts

*Cheeses and desserts buffet*

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

*The list of allergens present in our dishes is available upon request.*

