

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 <i>Starter of the day</i>	22 €
Gratinée à l'oignon <i>French onion soup</i>	20 €
Poireaux vinaigrette, œuf mimosa et noisette <i>Leeks with vinaigrette, mimosa egg and hazelnut</i>	20 €
Asperges blanches grillées Sabayon à l'orange, crumble de noix <i>Grilled white asparagus</i> <i>Orange sabayon, walnut crumble</i>	22 €
Œuf parfait, velouté de champignons à la châtaigne Émulsion de Beaufort <i>Perfect egg, Chestnut mushroom velouté,</i> <i>Beaufort foam</i>	22 €
Truite marinée Chou-fleur citron et aneth <i>Marinated trout</i> <i>Cauliflower lemon and dill</i>	24€
Vitello Tonnato Condiments au calamansi <i>Vitello Tonnato</i> <i>Calamansi condiments</i>	24 €



Plats · Main courses

Plat du jour 32 €
Dish of the day

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

Saumon de fontaine 36 €
Épinettes de Savoie, sabayon grenobloise
Brook salmon
Savoie spruce shoots, "grenobloise" sabayon

Pain de brochet 36 €
Épeautre, pousses d'épinard, bisque de crevette et bergamote
Pike loaf
Spelt, spinach shoots, shrimp bisque and bergamot

Risotto aux asperges vertes et champignons, 36 €
Lait au parmesan
Risotto with green asparagus and mushrooms
Parmesan milk

Suprême de volaille fermière 38 €
Frites de polenta, sauce graines de moutarde, cébette
Free-range chicken supreme
Polenta fries, 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.

