

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

À partager TO SHARE

Rillettes de truite maison, pain toasté <i>Homemade trout rillettes, toasted bread</i>	19 €
Planche de légumes pour 2 personnes <i>Vegetable board for 2</i>	22 €
Planche de charcuteries pour 2 personnes <i>Charcuterie board for 2</i>	24 €
Planche de fromages pour 2 personnes <i>Cheese board for 2</i>	24 €
Planche Transalpine pour 2 personnes <i>Transalpine board for 2</i>	28 €
Huîtres Fines de Claire n°3 (6/12) <i>Fine de Claire n°3 oysters (6/12)</i>	19 € / 38 €
Caviar Sturia Vintage (15/30g) <i>Sturia Vintage caviar (15/30g)</i>	60 € / 115 €
Caviar Jasmin 30g <i>Jasmin caviar 30g</i>	120 €

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 truffé <i>Leeks with vinaigrette, truffled mimosa egg</i>	20 €
Œuf parfait, velouté de champignons à la châtaigne Émulsion de Beaufort <i>Poached egg, chestnut mushroom velouté, Beaufort foam</i>	22 €
Truite marinée, Chou-fleur citron et aneth <i>Marinated trout, cauliflower lemon and dill</i>	24€
Vitello Tonnato, condiments au calamansi <i>Vitello Tonnato, calamansi condiments</i>	24 €
Poulpe grillé, mozzarella fumée, noisette et kumquat <i>Grilled octopus, smoked mozzarella, hazelnut and kumquat</i>	24 €

Notre formule demi-pension inclut une entrée et un plat au choix, accompagnés d'un buffet de fromages et de desserts.

Half-board menu includes : a choice of starter, a choice of main course, and a cheese and dessert buffet.



LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats

MAIN COURSES

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	36 €
Péla du Piémont au citron confit <i>Piémont-style "Pela" with preserved lemon</i>	34 €
Ombre Chevalier, épinettes de Savoie, sauce grenobloise <i>Artic char, savoie spruce shoots, "grenobloise" sauce</i>	36 €
Saumon de fontaine Pousse d'épinard, topinambour et noix, lait pain grillé <i>Brook salmon, spinach shoots, Jerusalem artichoke and walnuts, toasted bread milk sauce</i>	36 €
Rigatoni à la Truffe Melanosporum Artichauts et Parmesan à la truffe <i>Rigatoni with Melanosporum truffle Artichoke and truffled Parmesan</i>	38 €
Suprême de volaille fermière Gnocchis aux herbes, sauce graines de moutarde, cébette <i>Farm-Raised Chicken Supreme Herb gnocchi, mustard seed sauce, spring onion</i>	38 €
Pièce du boucher au barbecue Gratin savoyard, sauce à la Mondeuse <i>Butcher's Cut from the Barbecue Savoyard gratin, red wine sauce</i>	42 €



Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meat is of French origin.
Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.

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)

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.*



Toutes nos viandes sont d'origine française. All our meat is of French origin.
Prix nets T.V.A comprise. All taxes included.

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.

