



201, rue de la Poste 74120 Megève
04 50 96 65 63

Collection Haute Cuisine Hiver 2018/2019

Le restaurant est ouvert de 19h à 23h.

Pour Commencer...

<i>Mille-Feuille de Saumon Fumé, Féroce d'Avocat à l'Aneth et Râpé de Fenouil à l'Orange</i>	<i>18€</i>
<i>Carpaccio de Saint Jacques, Mangue et Citron Vert</i>	<i>19€</i>
<i>Légumes Grillés à l'Italienne, Mozzarella Di Bufala, Olives et Basilic</i>	<i>14€</i>
<i>Vitello Tonnato et sa Roquette Croquante</i>	<i>20 €</i>
<i>Les Huîtres de Mr Gillardeau</i>	<i>26€</i>
<i>Bonbons de Reblochon, Salade de Pousses d'Épinard et Vieux Balsamique</i>	<i>14€</i>

Nos Pâtes et Risottos...

	<i>Petite / Grande</i>
<i>Gnocchi de Ricotta aux Cèpes, Artichauts Poivrades, Jeunes Pousses d'Épinard</i>	<i>16 / 24€</i>
<i>Risotto al Funghi</i>	<i>16 / 24€</i>
<i>Spaghettoni à la Tomate et Scampi</i>	<i>13 / 24€</i>
<i>Spaghetti aux Vongole</i>	<i>14 / 26€</i>

Menu Enfant

*Pasta della Casa
Suprême de Pintade, Purée de Pommes de Terre
Une boule de Glace (parfum au choix)*

14€

Le Coin Savoyard

<i>Déclinaison de Charcuterie de nos Montagnes, Olives Marinées et ses Condiments</i>	12€
<i>Assortiment de Fromages d'Alpage, Confit d'Oignons au Vin Rouge</i>	12€
<i>Fondue Classique (Meule, Beaufort, Abondance) Min 2 Pers.</i>	22€/pers.
<i>Fondue à la Truffe Noire. Min 2 Pers.</i>	28€/pers.
<i>Fondue au Champagne. Min 2 Pers.</i>	26€/pers.
<i>Reblochonade, Petites Rattes et Jeunes Pousses au Balsamique</i>	22€

Pour Suivre...

<i>Pavé de Loup, Fenouil Fondant au Curcuma, Écrasé de Pommes de Terre</i>	26€
<i>Dos de Cabillaud, Sauce au Chorizo, Riz façon Paëlla, Coulis de Poivrons Rouges</i>	24€
<i>Belles Saint-Jacques et Scampi, Tscak Tscak, Marinade Citron et Origan, Spaghetti à l'Estragon</i>	30€
<i>Filet de Truite Régionale, Vinaigrette à la Truffe Noire, Tombée de Pousses d'Épinard</i>	22€
<i>Suprême de Pintade et Moutarde à l'Ancienne, Gratin de Crozets au Reblochon</i>	22€
<i>Filet de Veau Basse Température, Jus Corsé aux Olives, Rattes du Touquet</i>	28€
<i>Côtelettes d'Agneau, Jus Réduit au Thym, Polenta au Romarin et Tomate Confite</i>	30€
<i>Filet de Bœuf Charolais, Sauce aux Morilles, Poêlée de Pommes de Terre, Carottes Glacées</i>	34€

Pour Finir...

<i>Pâtisserie réalisée par Jean-François Fayolle (MOF) à Megève</i>	6€
<i>Coupe de Sorbet et Glace, parfum au choix (Vanille, Chocolat, Fraise, Cassis, Citron, Citron vert, Framboise)</i>	2.50€ la boule
<i>Dessert du jour</i>	8€
<i>Salade de fruits exotiques</i>	8€