

L'ÉPICERIE

3VL **** RESTAURANT HÔTEL

ENTRÉES

STARTERS

La soupe de Monsieur Michaud <i>Monsieur Michaud's soup</i>	14 €
Mâche, cerfeuil et pommes fraîches <i>Lambs' lettuce, chervil and fresh apple</i>	16 €
Le croque-monsieur à la viande des grisons <i>Croque-monsieur with air-dried beef</i>	22 €
Foie gras de canard, piments d'Espelette confits <i>Foie gras with pickled chillies</i>	26 €
Caviar de la Maison Prunier (30 g), crème crue et zeste d'agrumes <i>Caviar from Maison Prunier, unpasteurised cream and citrus fruit zest</i>	136 €
La truite fumée, crème crue, pickles et baies de genièvre <i>Smoked trout, unpasteurised cream, juniper berry pickles</i>	20 €
La terrine de campagne de Rodolphe Paquin à partager (180 g) <i>Rodolphe Paquin's country pâté, to share (180 g)</i>	28 €

PLATS

MAINS

Tagliatelles à la sauce tomate de Monsieur Michaud <i>Tagliatelle with Monsieur Michaud's tomato sauce</i>	25 €
Linguine comme une carbonara, crème aux anchois, noisettes du Piémont <i>Linguine carbonara with anchovy cream and Piedmont hazelnuts</i>	26 €
La potée savoyarde <i>Savoy-style hotpot</i>	32 €
Joue de bœuf à la Mondeuse <i>Pork cheek in Mondeuse red wine</i>	32 €

FROMAGE

CHEESE

Assiette de fromages de la Cave d'Affinage de Savoie <i>Cheese from La Cave d'Affinage de Savoie</i>	18 €
---	------

DESSERTS

DESSERTS

Fromage blanc, confiture de myrtilles ou crème de marrons <i>Fromage frais with blueberry jam or chestnut cream</i>	16 €
Les fruits au sirop de La Table des Lutins, abricots ou figues entières <i>Apricots or figs from La Table des Lutins in syrup</i>	16 €
La tarte du jour <i>Tart of the day</i>	19 €

