

FORMULE « TOUT SCHUSS » - 28 €

L'Amuse-Bouche

*

La Marmite du Jour et sa Garniture

Cooking Pot of the Day

*

Le Thé ou Café Gourmand

Tea or Coffee Sweety

MENU « LE PLEIN SUD » - 39 €

L'Amuse-Bouche

**

Burger du « Koh-I-Nor »

Koh-I-Nor Beef Burger

Ou

Suggestion du Jour

Suggest of the day

Ou

Steak Tartare

Beef Tartar

**

The ou Café Gourmand

Tea or Coffee Sweety

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.

Les Entrées | *Starters*

Velouté de Potimarron, Ecume de Beaufort et Eclats de Noisette
Pumpkin Cream Soup, Grilled Hazelnuts Shards

Classique Salade Caesar, Poulet Croustillant, Bacon et Parmesan
Classic Caesar Salad with Crispy Chicken, Bacon and Parmesan

Pot de Foie Gras de Canard Cuit Naturel, Chutney d'Oignons et Raisins
Natural Duck Foie Gras, Chutney of Onions and Grapes

Pâté en Croute Chevreuil et Foie Gras aux Pistaches, Pickles de Légumes
Paté of Roe Deer and Duck Foie Gras, Vegetables Pickles

Planche de Sardinettes et Ventrèche de Thon, Beurre aux Algues
Sardines and Tuna in Plancha, Butter in Seaweeds

Carpaccio de Betteraves, Burratina et Roquette, Sel d'Olives Noires
Carpaccio of Beets, Mozzarella and Roquette Salad

Escargots de Savoie en Coquilles en Persillade
Snail "Savoie" with Chopped Parsley

Huitres Creuses N°3 « Parc de l'Impératrice »
Fresh Oyster Number 3

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.

Les Plats | *Main Courses*

Tataki de Thon Rouge Grillé au Sésame, Légumes Croquants à la Coriandre
Grilled Tuna in Oil of Sesame, Crispy Vegetables in Coriander

Risotto de Coquilles St Jacques et Ris de Veau Croustillant au Vert Sel de Jambon
Sea Scallops Risotto and Sweetbread

Steak Tartare Préparé à votre Goût, Pommes Allumettes Sucrine
Beef Tartar According to your Taste, French Fries

Ribeye de Bœuf Simmenthal 320 Gr, Sauce Béarnaise, Pommes Allumettes
Grilled Reab Steak, Béarnaise Sauce served with French Fries

Classique Burger « Koh-I-Nor » Bœuf, bacon, Tomate, Oignon Grillé, Salade et Beaufort
Koh-I-Nor Beef Burger, Bacon, Tomatoes, Grilled Onions and Salad

Tagliatelles à la Crème de Truffe Noire, Foie Gras Grillé, Jus de Poulet
Roti Pasta Served with Black Truffle Cream and Grilled Duck Foie Gras

Suggestion du Jour
Suggest of the Day

Cocotte du jour
Cooking Pot of the Day

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.

Les Fromages et Les Desserts / *Cheeses & Desserts*

Fromage de Faisselle, Compotée de Myrtilles
Cottage Cheese, Compote of Blueberries

Thé ou Café Gourmand
Tea or Coffee Sweetys

Millefeuille d'Ananas Frais, Sirop à la Coriandre
Cream Slice Pineapple and Sirup

Crème Brulée café Pure Arabica
Burn Cream Coffee

Planche de fromages de Pays
Assorted of Cheeses

Toutes nos suggestions sont élaborées sur place sur la base de produits frais. Sous réserve de modifications. Prix nets, TVA comprise.
All our suggestions are made on site on the basis of fresh products. Subject to change. All taxes included.