



LUNDI/MONDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Velouté de patates douce au lait de coco, curcuma & gingembre
Sweet Potatoes Velouté with coconut milk, turmeric & ginger

Entrée/Starter

Tatin d'oignon caramélisée, œuf poché, lardons & endives
croquantes
Onion Tatin, poached egg, lardon & crunchy chicory

Plat/Main Course

Croustillant d'épaule d'agneau confite aux aromates, polenta
crémeuse à la tomme de Savoie
*Crispy shoulder lamb with herbs, creamy polenta made
with local cheese*

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet autour du fruit
Fruity buffet



MARDI/TUESDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Bouillon de Cèpes à la sauge & petits croûtons
Sage porcini mushroom soup with croutons

Entrée/Starter

Raviole de Royans à la crème d'ail doux & persillade d'escargot
Royans ravioli with sweet garlic cream & snail persillade

Plat/Main Course

Truite épaisse de pays, beurre battu fumé & aromates,
célerisotto aux lentins de chêne
***Thick local trout, smoked butter & herbs, mushroom
célerisotto***

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet de desserts
Self-service



MERCREDI/WEDNESDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Soupe de légumes à la Tarentaise
Tarentaise vegetable soup

Entrée/Starter

La brouillade à la truffe du Périgord & ses mouillettes persillées
Périgord truffle scramble eggs & parsley bread

Plat/Main Course

Faux-filet grillé sauce bernaïse, pommes grenailles confites
Grilled steak, bernaïse sauce & confit grenailles potatoes

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet Chocolat
Self-service



JEUDI/THURSDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Velouté Dubarry, sommités de choux fleur & croûtons
Dubarry velouté, cauliflower heads & crouton

Entrée/Starter

Saint-Jacques grillés, Skyr aux agrumes, choux fleur & romanesco acidulés
Grilled scalops, citrus, cauliflower & acidulated romanesco

Plat/Main Course

Croustillant de poulet au soja, coriandre fraîche & cacahuète, wok de nouilles aux légumes
Crispy chicken with soy, fresh coriander & pinuts, wok noodles vegetables

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet de Desserts
Self-service



VENDREDI/FRIDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Soupe de poissons de roche & sa garniture
Rock fish soup with garnish

Entrée/Starter

Buffet de fruits de mer
Seafood buffet

Plat/Main Course

Demi-Homard rôti au combawa, écrasé de Rattes aux herbes
potagères
Half Lobster roasted, crushed potatoes with herbs

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet de Desserts
Self-service



SAMEDI/SATURDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Potage de légumes de saison, crème épaisse & oignons frits
Seasonal vegetable soup, heavy cream & fried onions

Entrée/Starter

Escalope de foie gras grillée, ananas & tartare de mangue acidulés
aux fruits de la passion
*Grilled escalope Foie gras, pineapple & acidulated mango
tartare with passion fruit*

Plat/Main Course

Fondant de poitrine de veau « Forestière » pommes purées
légèrement fumé & jus d'oignons caramélisé
*Veal breast fondant « Forestière » mashed potatoes
lightly smoked & caramelized onion juice*

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet de Desserts « Les Grands classiques »
Self-service



DIMANCHE/SUNDAY

Menu 65€

Soupe/Soup

Velouté de cresson, petits croûtons & jambon de Canard
Watercress velouté, croutons & duck ham

Entrée/Starter

Poireaux de Pays braisés, mousseline fumé & Tomme de brebis
Braised country leeks, smoked mousseline & ewes cheese

Plat/Main Course

Poêlée de noix de Saint-Jacques à la Genièvre, châtaignes grillés & purée de panais vanillée
Juniper scallops pan fried, grilled chesnuts & vanilla mashed parsnip

Fromages/Cheese

Service au buffet
Self-service

Dessert

Buffet de Desserts
Self-service