

LA TERRASSE DU K

Menu du déjeuner

LA TERRASSE DU K

Pour commencer

Soupe du jour 13€

Salade d'endives 16€

*Pommes Granny Smith,
raisins secs, crème
Raifort et noix*

Huîtres Fines de 20€

Claire 29€

Par 6

Par 9

Par 12

Salade de quinoa 16€

*pois chiches, frisée,
coriandre et citronnette*

Salade César 16€

*Sucrine, poulet,
parmesan, poitrine fumée
et croûtons*

Planche du trappeur

A partager/pers

Les classiques

Tartiflette 19€

Salade mesclun

Lasagnes Bolognaise 15€

Montain Burger 19€

*Bun, steak de bœuf,
comté, poitrine fumée,
tomate, oignons, sauce
cocktail, frites et
salade*

Onglet de Bœuf - 23€

200grs

*Thym et échalotes, jus
de viande, frites et
salade*

23€

Poisson de rivière

*Façon meunière,
amandes effilées,
endives braisées*

23€

Tartare de bœuf -

180g

Frites et salade

20€

**Tartare de truite
fumée maison**

*Concombre, fromage
blanc, zeste de citron
vert, frites et salade
verte*

Les Veggies

Tartine de chèvre 14€

*Miel, oignons confits,
mesclun*

**Roesti de pomme de
terre 14€**

*Ouf poché et écume de
persil*

**Cocotte de légumes
truffés**

Steak de chou rouge 14€

Emulsion au Vadouvan

Les desserts

10€

**Crème brûlée
vanille**

**Tarte aux
myrtilles**

Mont Blanc

**Coulant au
chocolat**

**Assiette de
fromages de**

Montagne

Les enfants

Plat au choix - dessert- boisson 1 sirop au choix 16€

Omelette jambon fromage

--

Volaille, frites maison

--

Poisson pané, riz blanc

--

Jambon blanc, purée maison

--

Steak haché, frites maison

--

Lasagne bolognaise

--

Pâtes sauce tomate

--

Saucisse grillée, frites maison

—

Boule de glace ou Crème brûlée

MENU DE NOËL 95€

Mise en bouche

**Rillette de chair de tourteau à l'avocat,
pomme Granny smith**

Crab rillette with avocado and Granny apple

**Noix de Saint Jacques à l'unilatérale,
fine crème d'artichauts, dentelle de corail**
*Pan-fried Scallops, artichokes cream, scallop
caral lace*

OU

**Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce
périgourdine, purée truffée**

*Beef filet and pan-fried foie gras, perigourdine
sauce, truffled smashed potatoes*

**Bûche intense vanille, compotée de myrtille,
biscuit madeleine croustillant**

*Vanilla Christmas log, blueberry compote, crispy
madeleine biscuit*



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE 125€

Mise en bouche

Velouté de cèpes et copeaux de fois gras au torchon
Porcini soup and foie gras shavings

**Carpaccio de homard bleu, crème de cèleri
et tuile dentelle au citron**
*Blue lobster carpaccio, celery cream and lemon lace
tile*

Granité de champagne rosé
Champagne granita

Pithiviers de pigeon, jus de pigeon à la sauge sauvage
Pigeon pithiviers, pigeon jus with wild sage

Plateau de fromage de Savoie
Local cheese plate

Le tout chocolat, combawa et yuzu
Chocolate, combawa and yuzu





LE KAIRN



Tel un Cairn,
qui marque le souvenir de chacun de ses hôtes de passage par
de petites pierres,
le repère du Chalet-Hôtel KAYA transmet les émotions de
tous les épicuriens passés dans ses lieux.

Convivialité, curiosité, joie & enthousiasme se retrouvent au
sein de cette expédition extraordinaire.

Respirez, vous êtes arrivés. Il est maintenant temps de profiter.

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Omble chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/ Yaourt/ Compote/ Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat/ Salade de fruits

Ice cream/ Yogurt/ Apple compote

Chocolate mousse/ Fruits salad/ Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de champignons, émulsion truffée
Mushrooms velouté, truffled emulsion

Os à moelle rôti, lamelles de boutargue, moutarde à l'ancienne
Roasted marrow bones, strips of bottarga, whole-grain mustard

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan
Vadouvan monkfish stew

Selle d'agneau, mosaïque des légumes, caviar d'aubergine et jus d'agneau
Saddle of lamb and its juice with vegetables, eggplant caviar

Desserts

Poire pochée, mousseline noisette, crumble dentelle et pickles de poire
Poached pear, hazelnut mousseline, lace crumble and pear pickles

Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille et son croustillant
Hot chocolate soufflé, vanilla ice cream and crunch

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/ Yaourt/ Compote/ Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat/ Salade de fruits

Ice cream/ Yogurt/ Apple compote

Chocolate mousse/ Fruits salad/ Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de châtaignes et crumble noisette
Chestnut velouté hazelnut crumble

Carpaccio de St Jacques fumées, tartare des betteraves, chips de salsifis
Carpaccio of smoked scallops and beetroot tartar, salsify chips

Plats

Blanquette de homard et petits légumes
Lobster Blanquette and vegetables

Magret de canard, lentilles, jus de viande à l'orange
breast of duck roasted, lentils, orange meat juice

Desserts

L'Irish coffee, glace café ganache au bailey's, tuile meringue crème vanille, sauce bailey's
Irish coffee, Bailey's ganache coffee ice cream, vanilla cream meringue tile, Bailey's sauce

Pomme version Tatin, pommes caramélisées, aspic et compote au gingembre
Apple Tatin version, caramelized apples, aspic and ginger compote

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses <i>Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves</i>	22€
Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte <i>Oysters (6/9/12)</i>	20,00€/29,00 €/35,00 €
Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte <i>Oysters (6/9/12)</i>	24,00€/31,00 €/42,00 €
Escalope de foie gras, caramel d'endive <i>Foie gras escalope, endive caramel</i>	24,00€
Entrée éphémère <i>Daily starter menu</i>	19,00€

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée <i>Charr, Butternut purée, parsley foam</i>	39,00€
Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise <i>Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce</i>	45,00€
Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles <i>Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce</i>	49,00€
Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes <i>Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions</i>	52,00€
Plat éphémère <i>Daily Main course</i>	33,00€

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise <i>Grilled prime rib of beef béarnaise sauce</i>	(par personne)42,00€
Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson <i>free-range poultry</i>	(par personne)19,00€

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes <i>Alp cheese plate</i>	15,00€
Coulant chocolat, crème anglaise <i>Chocolate lava cake</i>	15,00€
Crème brûlée vanille	13,00€
Tarte aux myrtilles <i>Blueberry pie</i>	16,00€
Mont blanc du Kaya <i>meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream</i>	12,00€
Dessert éphémère <i>Daily Dessert</i>	16,00€

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brûlée pralinée
Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de poireaux et noix de pécan caramélisées
Leek velouté and caramelized pecans

Tarte minute aux champignons, œuf parfait
Mushrooms tarte, perfect eggs

Plats

Filets de sole, mille feuilles de carottes, beurre blanc au combawa
Fillets of sole, carrot milles feuilles, combawa beurre blanc

Pot au feu aux 3 viandes et 5 légumes
Pot au feu with 3 meats and 5 vegetables

Desserts

Douceur clémentine, sablé Breton, crémeux chocolat blanc et suprême chocolat blanc
Sweet clementine, Breton shortbread, creamy white chocolate and supreme white chocolate

Duo pistache griotte, cœur coulant griotte
Morello cherry pistachio duo, sour cherry flowing heart

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté des lentilles du Puy, croustillant de poitrine fumée

Lentils velouté, crispy smoked brisket

Tartare de cabillaud fumé, caviar végétal

Smoked cod tartar, vegetables caviar

Plats

Noix de St Jacques rôties, rösti de pomme de terre, émulsion de cerfeuil et ciboulette

Scallops, potato rosti, chives and chervil emulsion

Wellington de bœuf, gratin dauphinois, duxelle de champignons et jus de bœuf maison

Beef wellington, gratin dauphinois, mushroom duxelle home mad beef juice

Desserts

Raviole d'ananas, chutney et son sorbet

pineapple ravioli, pineapple chutney and sorbet

Douceur miel et pomme

Mont Blanc, French meringue, chestnut cream, vanilla cream and blueberry compote

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de betterave et fromage blanc
Beetroot soup and cottage cheese

Tourte Bellevilloise et sauce mondeuse
Meat pie with Mondeuse win sauce

Plats

Gambas et langues d'oiseaux façon risotto et dentelle de pecorino
Gambas and pasta risotto with pecorino

Effiloché de porc, chou confit, sauce bigarade
Pulled pork, candied cabbage, bigarade sauce

Desserts

Tuile citron, crèmeux acidulé, sorbet miel citron
lemon tuile, creamy, gel, lemon supreme, honey lemon sorbet

Cappuccino, chocolat, émulsion café
Cappuccino, chocolate, coffee foam,

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cébettes et olives 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote

Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry et tuile de parmesan
Cauliflower velouté with curry and parmesan tuile

Terrine de foie gras à la vanille de Madagascar, chutney de fruits frais et secs
Foie gras terrine with Madagascar vanilla, fresh and dried fruits chutney

Plats

Cabillaud, artichauts barigoule et jus de crustacés
Cod, barigoule artichokes and crustacean juices

Parmentier de canard truffé
Truffled duck parmentier

Desserts

Poire belle Hélène, crémeux chocolat, glace vanille
Belle Hélène pear, creamy chocolate, poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce

Myrtilles en compote rafraichis au génépi, thym citron, sorbet fromage blanc
Blueberries in compote refreshed with génépi and lemon thyme, yogurt sorbet

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf sauce béarnaise (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef béarnaise sauce

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson (par personne) 19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour / *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson / *Fish nuggets*

Saucisses / *Sausages*

Blanc de volaille grillé / *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes / *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché / *Burger*

Lasagnes à la bolognaise / *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace / Yaourt / Compote / Crème brûlée pralinée Mousse au chocolat / Salade de fruits

Ice cream / Yogurt / Apple compote

Chocolate mousse / Fruits salad / Crème brûlée pralinée



ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

Daily menu

Entrées

Velouté de butternut et chorizo croustillant
Butternut soup and crispy chorizo

Maquereaux en gravlax, bouillon herbacé
Mackerel gravlax, herbaceous broth

Plats

Truite grenobloise, purée de patate douce
Grenoble trout, sweet potato puree

Pintade rôtie, carbonara de céleri, beurre de cidre
Roasted guinea fowl, celery carbonara, cider butter

Desserts

Mille-feuille croustillant, crème légère vanillé
Crispy mille-feuille, light vanilla cream

Tarte amandine à la crème d'amande et fruits frais de saison

Almond tart with fresh seasonal fruits

ÉPHÉMÈRE LUNDI 62€

Entrées

Velouté de champignons, émulsion truffée
Mushrooms velouté, truffled emulsion

Os à moelle rôti, lamelles de boutargue, moutarde à l'ancienne
Roasted marrow bones, strips of bottarga, whole-grain mustard

Plats

Navarin de lotte au Vadouvan
Vadouvan monkfish stew

Selle d'agneau, mosaïque des légumes, caviar d'aubergine et jus d'agneau
Saddle of lamb and its juice with vegetables, eggplant caviar

Desserts

Poire pochée, mousseline noisette, crumble dentelle et pickles de poire
Poached pear, hazelnut mousseline, lace crumble and pear pickles

Soufflé chaud au chocolat, crème glacée à la vanille et son croustillant
Hot chocolate soufflé, vanilla ice cream and crunch

ÉPHÉMÈRE MERCREDI 62€

Entrées

Velouté de poireaux et noix de pécan caramélisées
Leek velouté and caramelized pecans

Tarte minute aux champignons, œuf parfait *Mushrooms tart, perfect eggs*

Plats

Filets de sole, mille feuilles de carottes, beurre blanc au combawa
Fillets of sole, carrot mille feuilles, combawa beurre blanc

Pot au feu aux 3 viandes et 5 légumes
Pot au feu with 3 meats and 5 vegetables

Desserts

Douceur clémentine, sablé Breton, crémeux chocolat blanc et suprême chocolat blanc
sweet clementine, Breton shortbread, creamy white chocolate and supreme white chocolate

Duo pistache griotte, cœur coulant griotte
Morello cherry pistachio duo, sour cherry flowing heart

ÉPHÉMÈRE MARDI 62€

Entrées

Velouté de châtaignes et crumble noisette
Chestnut velouté hazelnut crumble

Carpaccio de St Jacques fumées, tartare des betteraves, chips de salsifis
Carpaccio of smoked scallops and beetroot tartar, salsify chips

Plats

Blanquette de homard et petits légumes
Lobster Blanquette and vegetables

Magret de canard, lentilles, jus de viande à l'orange
breast of duck roasted, lentils, orange meat juice

Desserts

L'Irish coffee, glace café ganache au bailey's, tuile meringue crème vanille, sauce bailey's
Irish coffee, Bailey's ganache coffee ice cream, vanilla cream meringue tile, Bailey's sauce

Pomme version Tatin, pommes caramélisées, aspic et compote au gingembre
Apple Tatin version, caramelized apples, aspic and ginger compote

ÉPHÉMÈRE JEUDI 62€

Entrées

Velouté des lentilles du puy, croustillant de poitrine fumée
Lentils velouté, crispy smoked brisket

Tartare de cabillaud fumé, caviar végétal
Smoked cod tartar, vegetables caviar

Plats

Noix de St Jacques rôties, rösti de pomme de terre, émulsion de cerfeuil et ciboulette
Scallops, potato rosti, chives and chervil emulsion

Wellington de bœuf, gratin dauphinois, duxelle de champignons et jus de bœuf maison
Beef wellington, gratin dauphinois, mushroom duxelle home mad beef juice

Desserts

Raviole d'ananas, chutney d'ananas et son sorbet
pineapple ravioli, pineapple chutney and sorbet

Mont Blanc, meringue française, crème de marron, crème vanille et compotée de myrtilles
Mont Blanc, French meringue, chestnut cream, vanilla cream and blueberry compote

ÉPHÉMÈRE VENDREDI 62€

Entrées

Velouté de betterave et fromage blanc
Beetroot soup and cottage cheese

Tourte Bellevilloise et sauce mondeuse
Meat pie with Mondeuse win sauce

Plats

Gambas et langues d'oiseaux façon risotto et dentelle de pecorino
Gambas and pasta risotto with pecorino

Effiloché de porc, chou confit, sauce bigarade
Pulled pork, candied cabbage, bigarade sauce

Desserts

Tuile citron, crémeux acidulé, sorbet miel citron
lemon tuile, creamy, gel, lemon supreme, honey lemon sorbet

Cappuccino, chocolat, émulsion café
Cappuccino, chocolate, coffee foam,

ÉPHÉMÈRE SAMEDI 62€

Entrées

Velouté de chou-fleur au curry et tuile de parmesan
Cauliflower velouté with curry an parmesan tuile

Terrine de foie gras à la vanille de Madagascar, chutney de fruits frais et secs
Foie gras terrine with Madagascar vanilla, fresh and dried fruits chutney

Plats

Cabillaud, artichauts barigoule et jus de crustacés
Cod, barigoule artichokes and crustacean juices

Parmentier de canard truffé
Truffled duck parmentier

Desserts

Poire belle Hélène, crémeux chocolat, glace vanille
Belle Hélène pear, creamy chocolate, poached pear, vanilla ice cream, chocolate sauce

Myrtilles en compote rafraichis au génépi, thym citron, sorbet fromage blanc
Blueberries in compote refreshed with genépi and lemon thyme, fromage blanc sorbet

ÉPHÉMÈRE DIMANCHE 62€

Entrées

Velouté de butternut et chorizo croustillant
Butternut soup and crispy chorizo

Maquereaux en gravlax, bouillon herbacé
Mackerel gravlax, herbaceous broth

Plats

Truite grenobloise, purée de patate douce
Grenoble trout, sweet potato puree

Pintade rôtie, carbonara de céleri, beurre de cidre
Roasted guinea fowl, celery carbonara, cider butter

Desserts

Mille-feuille croustillant, crème légère vanillé
Crispy mille-feuille, light vanilla cream

Tarte amandine à la crème d'amande et fruits frais de saison
Almond tart with fresh seasonal fruits

ENTRÉES

Gâteau d'écrevisses, jus de bisque et jeunes pousses 22€
Crayfish cake, bisque juice and young baby leaves

Huîtres Fines de Claire et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 20,00€/29,00 €/35,00 €

Huîtres Gillardeau et vinaigre à l'échalotte
Oysters (6/9/12) 24,00€/31,00 €/42,00 €

Escalope de foie gras, caramel d'endive 24,00€
Foie gras escalope, endive caramel

Entrée éphémère 19,00€
Daily starter menu

PLATS

Ombre chevalier, purée de butternut, émulsion persillée 39,00€
Charr, Butternut purée, parsley foam

Turbot vapeur, petits légumes et sauce hollandaise 45,00€
Steamed turbot with vegetables & Hollandaise sauce

Côte de veau grillée, légumes glacés et sauce aux morilles 49,00€
Grilled veal Chop, vegetables & morels sauce

Filet de bœuf rossini, écrasé de pommes de terre aux cebettes 52,00€
Rossini beef fillet, mashed potatoes and spring onions

Plat éphémère 33,00€
Daily Main course

À PARTAGER

Côte de Bœuf (par personne) 42,00€
Grilled prime rib of beef

Volaille fermière 4 pax 50mn de cuisson(par personne)19,00€
free-range poultry

DESSERTS

Assiettes de fromages de nos montagnes 15,00€
Alp cheese plate

Coulant chocolat, crème anglaise 15,00€
Chocolate lava cake

Crème brûlée vanille 13,00€

Tarte aux myrtilles 16,00€
Blueberry pie

Mont blanc du Kaya 12,00€
meringue, vanilla, coconuts, blackcurrant cream

Dessert éphémère 16,00€
Daily Dessert

MENU KIDS 27€

Entrée 7€

Soupe du jour/ *Soup of the day*

Plats 14€

Croquettes de poisson/ *Fish nuggets*

Saucisses/ *Sausages*

Blanc de volaille grillé/ *Grilled chicken breast*

Jambon blanc coquillettes/ *Ham and coquillettes pasta*

Steak haché/ *Burger*

Lasagnes à la bolognaise/ *Bolognese Lasagna*

Desserts 6€

Boule de glace/Yaourt/Compote/Crème brûlée pralinée

Mousse au chocolat/Salade de fruits

Ice cream/Yogurt/Apple compote/Chocolate mousse/Fruits salad/Crème brûlée pralinée

VALLEE DU RHONE 75 cl blanc

Merley 2021 37 €
D. Remizières

Croze Hermitage Christophe 2020 68 €
D. Remizières

Châteauneuf du Pape 2020 98 €
Cht La Nerthe Bio

Hermitage - Cuvée Emilie 2018 115 €
Dom. Remizières

SAVOIE 75 cl blanc

Les Abymes 2021/22 28 €
Hervé & Patrice Rat-Patron

Roussette Batembour 2020 39 €
Philippe & Sylvain Ravier

Chignin Bergeron 2021/22 49 €
André & Michel Quénard

Pakhus 2020 35 €
VDF moelleux P.Ravier

SAVOIE 75 cl rouge

Gamay Jongieux 2020/21 30 €
Eric Carrel

Mondeuse Arbin 2021 41 €
Vieilles vignes F.Trosset

HAUT MEDOC 75 cl rouge

Héritage de Chasse Spleen 2016 75 €
2ème de Câteau Chasse Spleen

Château Victoria 2017 48 €
Cru Bourgeois