



LA CARTE DU DÉJEUNER
LUNCH MENU





Les Soupes / Soups :

Légumes du jour, *daily-fresh vegetables*
La gratinée à l'oignon, *French onion soup*
Le potiron, *the pumpkin*

14 €

Les salades / Salads :

La frisée, œuf 66° et poitrine de porc fumée
Leaf lettuce, 66° egg and smoked pork belly
La mâche au Beaufort et aux noix
Lamb's lettuce with Beaufort and walnuts
Les lentilles vertes du Puy et Diot de Savoie
Du Puy green lentils and Savoie Diot sausage
Poireaux vinaigrette à l'estragon
Leek with tarragon vinaigrette

16 €

À partager... / To share...

Planche de fromages des « Caves d’Affinage de Savoie »
Cheese board from « Caves d’Affinage de Savoie »
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier
Charcuterie board from Savoie, Maison Rullier
Bocal de terrine de campagne et pickles
Country terrine and pickles glass jar
Bocal de foie gras, chutney
Foie gras glass jar, chutney

16 €

19 €

18 €

25 €



« *La cuisine au feu, c'est revenir au naturel* »

« *Wood-fired oven cooking brings back the foundations* »

Formule à 28 € / 28 € menu

Une salade de mâche au Beaufort + un plat au feu de bois + un accompagnement
Lamb's lettuce with Beaufort + wood-fired oven dish + side dish

Formule à 35 € / 35 € menu

Une salade de mâche au Beaufort + un plat au feu de bois
+ un accompagnement + un dessert
Lamb's lettuce with Beaufort + wood-fired oven dish + side dish + dessert

Formule BBQ & SPA / BBQ & SPA menu

95 € par personne – 95 € per person

Entrée + un plat au feu de bois
+ un accompagnement + un dessert (hors boissons)
First course + wood-fired oven dish + side dish + dessert (excluding drinks)

Inclus un accès à l'espace bien-être de 10h à 16h &
Un soin au choix de 25 minutes
*Includes access to the wellness area from 10am to 4pm &
A spa treatment of 25 minutes to be chosen*



Nos plats au feu de bois

24 € avec un accompagnement

Wood-fired oven dishes

24 € including a side dish

Poulet jaune fermier de l'Ain à la broche
Spit-roasted free-range maize chicken from Ain

Poitrine de veau confite puis snackée
Seared veal breast confit

Épaisse côte de cochon de montagne
Thick mountain pork chop

Filet de truite Fario grillée de la maison Murgat (01)
Grilled Fario trout fillet from maison Murgat (01)

Chou-fleur grillé et crème de sarrasin
Grilled cauliflower and buckwheat cream

Riz rouge de Camargue croustillant et fenouil confit aux agrumes
Crunchy red rice from Camargue and fennel citrus confit

Nos accompagnements

Side dishes

Légumes d'hiver cuisinés au jus
Roasted winter vegetables au jus

Risotto d'Épeautre de Sault au Beaufort
Beaufort Sault Spelt risotto

Pomme de terre grenaille à l'ail confit
Garlic confit new potatoes

Accompagnement supplémentaire / Additional side dish : 8 €

Supplément truffe / Extra truffle : 15 €



Nos desserts

Desserts

La verrine du moment 10 €
Verrine of the day

La tarte du moment 12 €
Tart of the day

L'Ardèche s'invite avec « La Fabrique Givrée » 12 €
Ardèche treats us to exceptional products from « La Fabrique Givrée »

Le Power bowl : glace Yaourt, compotée de myrtilles sauvages, granola et baies

Yogurt ice cream, wild bilberries, granola and berries

La Piste noire : glace grand cru, sauce cacao, tuile au gruë
Grand cru ice cream, cocoa sauce, nibs lace cookies...

La Pomme tatin : sorbet pomme, glace caramel, streusel, pomme caramélisée.

Apple sorbet, caramel ice cream, streusel, caramelized apple

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux 4 € /boule
Variety of artisanal ice cream and sorbet 4 € /scoop

Les glaces renversantes : Fleur d'oranger de Vallauris, Marron AOP Imbert, Vanille/fève de Tonka, Chocolat Grand cru Weiss, Yaourt Ardéchois, Café infusé à froid, Caramel et fleur de sel

Wondrous ice cream flavours: Orange blossom from Vallauris, PDO Imbert Chestnut, Vanilla/Tonka beans, Grand cru Weiss Chocolate, Ardèche Yogurt, Cold brew coffee, Salted butter Caramel and salt flower

Les sorbets tordants : Jus de pomme de la ferme Bio Margerie, Poire Williams de Lussas, Citron hibiscus, Clémentine Corse IGP

Tangy sorbet: Apple juice from Margerie's Organic farm, Williams Pear from Lussas, Hibiscus lemon, PGI Clementine from Corsica