



## 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*