BEEF & LOBSTER

Consulter notre carte

CLIQUEZ CI-DESSOUS POUR NAVIGUER SUR NOTRE CARTE OU COMMENCEZ À SCROLLER PLUS BAS

MIDI | SOIR | BOISSONS

View our restaurant menu

SHORTCUT: CHOOSE A BUTTON BELOW TO NAVIGATE OUR MENU

LUNCH MENU | DINNER MENU | DRINKS

Carte du midi

PLANCHES À PARTAGER

Savouè — **24€**
Bœuf fumé, spianata, jambon cru bellota, jambon de Paris fumé

Fromâjo — **24€**
Reblochon fermier, tomme de brebis, beaufort d'été et abondance

La Mer — **24€**
6 huitres spéciales de claire

La Terre et la Mer — **39€**
6 huitres spéciales de claire, diot de Savoie, reblochon fermier, tomme de brebis, beaufort d'été, jambon cru bellota

ENTRÉES

Soupe du jour — **15€**
Suivant le marché, légumes de saison

Poké du Kashmir Truite — **17€ /Plat 24€**
Lit de céréales habillées de légumes croquants, tartare de truite et mayonnaise légèrement épicée

Salade de chèvre chaud — **17€ /Plat 24€**
Chèvre croustillant, oignons, tomate séchée, pesto de roquettes, lit de jeunes pousses, tomates cerise, réduction de balsamique, miel des alpes, herbe fraîche, huile et olives kalamata

Salade Kashmir — **17€ /Plat 24€**
Pousses d'épinards et mélange de graines anciennes, jardin d'herbes fraîches, falafels, accompagnés d'une sauce au houmous

Plats végétariens Plats disponibles dans la formule Lunch & SPA
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du midi

BEEF & LOBSTER

Steak haché à Cheval — **25€**
Rösti de pomme de terre, haché de bœuf Black Angus 200g, poitrine de porc grillée, œuf au plat

Entrecôte — **36€**
Viande Française Montbéliarde 280g

Bavette — **29€**
Bœuf Black Angus, creekstone farms, USA. 200gr

Tartare de bœuf Savoyard — **29€**
Viande de bœuf coupée au couteau, inspirations Savoyarde

Demi-Homard Bleu rôti — **49€**
Demi-homard rôti, nacré et légèrement fumé

Homard entier bleu rôti — **89€**
Homard rôti, nacré et légèrement fumé

PLATS

Demi-Coquelet rôti à la broche — **28€**
Volaille Française, salade verte

Linguine di passero — **21€**
Crème et copeaux de parmigiano reggiano, ail et cerfeuil

Reblochon du Beef&Lobster — **29€**
Pomme de terre en déclinaison, dômes de reblochon panés, viande de bœuf fumée

GARNITURES SEULES - 8€

Frites maison
Purée de pomme de terre morceaux, beurre clarifié et ciboulette
Mélange de jeunes pousses
Petits légumes de saison

SAUCES MAISON - 4€

Sauce piquante
Sauce bleu
Sauce poivre
Sauce tartare

Plats végétariens Plats disponibles dans la formule Lunch & SPA
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du midi

LE COIN DES BURGERS

Le Beef — **28€**
Haché de bœuf Black Angus 200g, salade, oignons confits, pickles d'oignons rouge, sauce barbecue
Supplément couverture de sauce cheddar, coulant fondant (+4€)

Le Veggie — **26€**
Galette de falafels, sauce yaourt et persil plat, coriandre et menthe

Le Gourmet — **35€**
Haché de bœuf Black Angus 200g, pousses d'épinard, pickles d'oignons rouge, sauce gourmande au foie gras, escalope de foie gras

Le Paysan — **27€**
Rösti de pomme de terre, haché de bœuf Black Angus 150g, reblochon, ail et mayonnaise.
Supplément double haché de bœuf (+8€)

Lobster roll — **39€**
Sur un lit de jeunes pousses, pain feuilleté, homard poché au beurre, céleri, échalotes, petits pois et mayonnaise au yuzu

LE COIN DES ENFANTS

Soupe du jour	**9€**
Légumes de saison	**9€**
Poisson du moment et purée de pomme de terre morceaux	**15€**
Cheese burger: haché de bœuf 150g, ketchup, cheddar et frites maison	**15€**
Mix de volaille nuggets, ailerons et frites maison sauce cheddar	**19€**

Tous les accompagnements peuvent être remplacés par un mélange de petits légumes

DESSERTS

Cheesecake à la myrtille (Sans Gluten)	**12€**
Brioche retrouvée au caramel beurre salé, glace vanille et crème Anglaise	**12€**
Crème brulée à la vanille de madagascar et sucre roux	**12€**
Brownie et son chocolat chaud	**12€**
Douceur Poire tonka : compotée de poire et ganache tonka	**12€**
Café ou thé gourmand : mix de douceurs	**14€**
Génépi ou Chartreuse gourmand : mix de douceurs	**16€**

Plats végétariens Plats disponibles dans la formule Lunch & SPA
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du soir

PLANCHES À PARTAGER

Savouè **24€**
Bœuf fumé, spianata, jambon cru bellota, jambon de Paris fumé

Fromâjo **24€**
Reblochon fermier, tomme de brebis, beaufort d'été et abondance

La Mer **24€**
6 huitres spéciales de claire

La Terre et la Mer **39€**
6 huitres spéciales de claire, diot de Savoie, reblochon fermier, tomme de brebis, beaufort d'été, jambon cru bellota

ENTRÉES

Soupe du jour **15€**
Suivant le marché, légumes de saison

Le Bœuf et la Truite **17€**
Os à moelle cuit à la braise, condiments d'œufs de truite

Tartare de truite au couteau **19€**
Assaisonnement d'inspiration asiatique, feuille de nori, œufs de truite

Tataki de Bœuf **19€**
Merlan de bœuf cuit en basse température, infusé huile de sésame et sauce soja, légumes croquants

Salade de chèvre chaud **17€ /Plat 24€**
Chèvre croustillant, oignons, tomate séchée, pesto de roquettes, lit de jeunes pousses, tomates cerise, réduction de balsamique, miel des alpes, herbe fraîche, huile et olives kalamata

Salade Kashmir **17€ /Plat 24€**
Pousses d'épinards et mélange de graines anciennes, jardin d'herbes fraîches, falafels, accompagnés d'une sauce au houmous

Plats végétariens
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du soir

BEEF & LOBSTER

Merlan de bœuf — **25€**
Viande Angus Ecossaise, 200gr, fleur de sel de guérande, poivre sarawak au moulin

Bavette de bœuf — **29€**
Bœuf Black Angus, creekstone farms, USA. 200gr, fleur de sel de guérande, poivre sarawak au moulin

Entrecôte de bœuf — **36€**
Viande Française Montbéliarde 280g, fleur de sel de guérande, poivre sarawak au moulin

Pavé de rumsteak — **36€**
Viande Wagyu Australien, grade 4-5, 200g, fleur de sel de guérande, poivre sarawak au moulin

Côte de bœuf — **84€**
Pour une ou deux personnes, 30 minutes d'attente
Viande Française Montbéliarde 1.2Kg environ, fleur de sel de guérande, poivre sarawak au moulin

Côte de bœuf Maturée — **10€ les 100 gr**
Pour une ou deux personnes, 30 minutes d'attente
Viande maturée Angus Irlande, dans notre cave, entre 1.2kg et 1.9kg

Surf & Turf — **89€**
Pavé de rumsteak wagyu australien, grade 4-5, 200g,
accompagné de son demi-homard bleu cuit à la braise et os à moelle rôti

Tartare de bœuf façon Savoyarde — **29€**
Viande de bœuf coupée au couteau, inspirations Savoyarde

Demi-Homard Bleu rôti — **49€**
Demi-homard rôti, nacré et légèrement fumé

Homard entier bleu rôti — **89€**
Homard rôti, nacré et légèrement fumé

GARNITURES SEULES - 8€

Frites maison
Purée de pomme de terre morceaux, beurre clarifié et ciboulette
Mélange de jeunes pousses
Petits légumes de saison

SAUCES MAISON - 4€

Sauce piquante
Sauce bleu
Sauce poivre
Sauce tartare

Plats végétariens

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du soir

PLATS

Risotto aux champignons et bœuf fumé **27€**
Entre Beaufortain et Lombardie, faux filet fumé au bois de hêtre

Linguine di passero **21€**
Dans une meule de parmigiano reggiano & grappa

Tataki de thon **31€**
Thon juste snacké, sur un lit de salade de légumes croquants, sauce ponzu, condiment de sésame et nori

Truite Marinée au miso **29€**
Cuisson à l'unilatérale, purée de carotte, sauce au sésame

LE COIN DES BURGERS

Le Beef **28€**
Haché de bœuf Black Angus 200g, salade, oignons confits, pickles d'oignons rouge, sauce barbecue
Supplément couverture de sauce cheddar, coulant fondant (+4€)

Le Veggie **26€**
Galette de falafels, sauce yaourt et persil plat, coriandre et menthe

Le Gourmet **35€**
Haché de bœuf Black Angus 200g, pousses d'épinard, pickles d'oignons rouge,
sauce gourmande au foie gras, escalope de foie gras

Le Paysan **27€**
Rösti de pomme de terre, haché de bœuf Black Angus 150g, reblochon, ail et mayonnaise.
Supplément double haché de bœuf (+8€)

Lobster roll **39€**
Sur un lit de jeunes pousses, pain feuilleté, homard poché au beurre, céleri, échalotes,
petits pois et mayonnaise au yuzu

Plats végétariens
Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte du soir

LE COIN DES ENFANTS

Soupe du jour	**9€**
Légumes de saison	**9€**
Poisson du moment et purée de pomme de terre morceaux	**15€**
Cheese burger: haché de bœuf 150g, ketchup, cheddar et frites maison	**15€**
Mix de volaille nuggets, ailerons et frites maison, sauce cheddar	**19€**

Tous les accompagnements peuvent être remplacés par un mélange de petits légumes

DESSERTS

Cheesecake à la myrtille (Sans Gluten)	**12€**
Brioche retrouvée au caramel beurre salé, glace vanille et crème Anglaise	**12€**
Crème brulée à la vanille de madagascar et sucre roux	**12€**
Brownie et son chocolat chaud	**12€**
Douceur Poire Tonka : compotée de poire et ganache tonka	**12€**
Café ou thé gourmand : mix de douceurs	**14€**
Génépi ou Chartreuse gourmand : mix de douceurs	**16€**

Plats végétariens

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte des boissons

EAUX - SOFTS - JUS

EAUX

Perrier (33cl)	**5,5€**
Vittel (50cl)	**5,5€**
Vittel (1l)	**7,5€**
San Pellegrino (50cl)	**5,5€**
San Pellegrino (1l)	**7,5€**

SOFTS

Sirop	**3€**
Limonade	**4€**
Diabolo	**5€**
Schweppes Tonic	**6,5€**
Schweppes Agrum	**6,5€**
Schweppes Ginger Beer Sélection	**6,5€**
Schweppes Pink Peper Sélection	**6,5€**
Coca Cola	**6,5€**
Coca Cola Zéro	**6,5€**
Orangina	**6,5€**
Thé glacé maison	**6,5€**
Fuze Tea Pêche	**6,5€**
Red Bull	**7,5€**

JUS GRANINI

Ananas	**5,5€**
Orange	**5,5€**
Pomme	**5,5€**
Tomate	**5,5€**
ACE	**5,5€**

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte des boissons

BOISSONS CHAUDES

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Espresso ou Ristretto	**2,5€**	Cappuccino	**5€**
Allongé	**2,5€**	Café Viennois	**5€**
Décaféiné	**2,5€**	Chocolas Chaud	**5€**
Noisette	**3€**	Chocolat Viennois	**6€**
Double espresso	**4,2€**	Thé & Infusion	**5€**

MACCHIATOS

LATTE MACCHIATO **7€**
Cet espresso a la tête dans les nuages !
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso

LATTE MACCHIATO NOISETTE **7€**
Attention, SCRAT pourrait vous le voler !
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de noisette 1883

LATTE MACCHIATO CARAMEL **7€**
Promis celui-là ne vous collera pas aux dents !
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de caramel 1883

LATTE MACCHIATO SPECULOOS **7€**
Il ravira les papilles de nos amis belges, mais pas que ...
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de spéculoos 1883

LATTE MACCHIATO PAIN D'EPICES **7€**
Ne cherchez plus le bonhomme de pain d'épices, il
s'est investi personnellement dans votre boisson !
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de pain d'épices 1883

LATTE MACCHIATO VANILLE **7€**
Envi de vous évader ?
Envolez vous pour es îles à moindre coût.
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de vanille 1883

LATTE MACCHIATO TIRAMISU **7€**
L'Italie à portée de main !
Mousse de lait, lait émulsionné, espresso, sirop de tiramisu 1883

Carte des boissons

BIÈRES - APÉRITIFS

BIÈRES PRESSION

	25cl
Peroni 5.1%	**4,5€**
IPA - Lost in the wood 5%	**5€**
St Stefanus 7%	**5€**
Supplément Picon	**2€**
Supplément Sirop	**1€**

	50cl
Peroni 5.1%	**8€**
IPA - Lost in the wood 5%	**9€**
St Stefanus 7%	**9€**
Supplément Picon	**2€**
Supplément Sirop	**1€**

BIÈRES BOUTEILLE

La Verte, au génépi 5,9%	**8€**
La Bleue, aux Myrtilles 5,8%	**8€**
La Rousse, ambrée 6,5%	**8€**
La Blanche 4,7%	**8€**
Desperados 5.9%	**8€**
Peroni 0.0%	**8€**

BRASSERIE DU MONT BLANC

Les bières « Made in Les Alpes » ! Grâce aux eaux pures et peu minéralisées de ses nombreux glaciers, le Massif des Alpes constitue un espace idéal à la fabrication de la bière.

APÉRITIFS

L'apéritif du Kashmir	**7€**
Martini Blanc	**6€**
Martini Rouge	**6€**
Suze	**6€**
Porto	**6€**

Ricard	**5€**
Coupe Prosecco Crème	**10€**
Coupe Champagne Crème	**14€**
Prosecco	**8€**
Coupe de Champagne	**12€**

Parfums au choix :
Cassis, Framboise, Myrtille, Mûre, Fraise des bois, Pêche ou Châtaigne

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte des boissons

GINS - RHUMS - WHISKYS - VODKAS - LIQUEURS

GINS

Tanqueray	**8€**
Bombay Sapphire	**10€**
Hendrick's	**12€**

RHUMS

Havana Club - 3 ans	**8€**
Havana Club - 7 ans	**10€**
Havana Club - Spécial	**10€**
Havana Club - Cuban Spiced	**10€**
Bumbu	**14€**
XO Gouverneur	**16€**

WHISKYS

Wisky Valley - Savoie	**4€**
Four Roses Bourbon - USA	**8€**
Jack Daniel's - USA	**10€**
Chivas Regal Scottish - Ecosse	**14€**
Lagavulin 16ans - Ecosse	**14€**

VODKAS

Absolut	**8€**
Grey Goose "Le must Français"	**12€**

LIQUEURS

Chartreuse Jaune	**12€**
Chartreuse Verte	**10€**
Génépi Artisanal	**10€**
Amaretto	**8€**
Limoncello	**8€**
Get 27	**8€**
Get 31	**8€**
Baileys	**8€**
Liqueur de Sureau	**8€**

Supplément Soft	**4€**

EAUX DE VIE

Poire William	**8€**
Eau de vie de Framboise	**8€**
Calvados	**8€**
Armagnac Duc de Camillac	**10€**
Armagnac Janneau VSOP	**12€**
Cognac XO Meukow	**15€**

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Vins Rouges

	12cl	75cl
SAVOIE - Jongieux Gamay	**8€**	**32€**

Domaine Edmond Jacquin et fils 2021
Vin rouge léger et fruité avec des tanins soyeux et une acidité rafraîchissante
Accord mets et vins : Les planches, Le reblochon du Beef&Lobster

	75cl
SAVOIE - Mondeuse Cru Arbin Les Chemins de Lourdens	**45€**

Jean Cavaillé 2020
Vin rouge complexe et gourmand avec une invitation subtile aux arômes grillés. On retrouve un équilibre entre ses fruits rouges et noirs soutenus par des tanins fermes et allongés.
Accord mets et vins : Les planches, Le reblochon du Beef&Lobster

	75cl
BOURGOGNE - Pinot Noir	**39€**

Les Vignerons de Buxy 2021
Bel équilibre, un tanin bien fondu. Il offre une palette impressionnante d'arômes dominés par la griotte, les fruits rouges.
Accord mets et vins : La bavette, le demi coquelet rôti à la broche, Homard bleu rôti à la cheminée, risotto aux champignons et boeuf fumé

	12cl	75cl
BOURGOGNE - Le Vignot	**9€**	**39€**

Domaine Fichet 2022
Au nez, on retrouve, puissance, richesse, généreux arômes de cassis, légers arômes de cerise, arômes d'épices, subtils arômes de chêne. En bouche, le vin est fruité, rond avec des notes de fruits rouges.
Accord mets et vins : La bavette, le tartare de bœuf du chef, pavé de Rumsteak

	12cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE - Alliance La Syrah	**9€**	**42€**

Domaine Lafoy 2022
Une robe rubis très sombre. Un nez au bouquet appètent de mûre fraîche, de baies noires et de rose, sur fond finement boisé. Une bouche ronde, charnue, gorgée de notes florales et fruitées, dotée de tanins fondus, avec un élevage plus perceptible en finale. Un rouge charpenté, alliant élégance et vigueur.
Accord mets et vins : Merlan de boeuf, Entrecôte

	75cl
CÔTE DU RHÔNE - Châteauneuf du Pape	**89€**

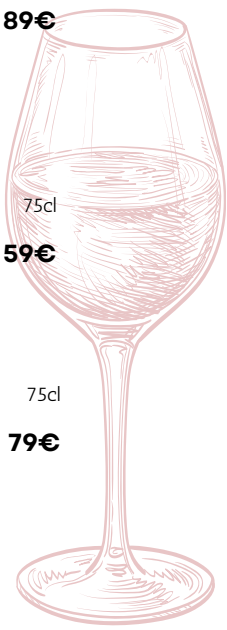
Clos Saint Antonin 2019
Flatteur, charnu. Les tannins sont fins, soyeux. Belle complexité avec des notes de fruits et d'épices. Notes de fruits rouges.
Accord mets et vins : Entrecôte, Reblochon du Beef&Lobster

	75cl
CÔTE DU RHÔNE - Crozes Hermitage Les Fées Brunes	**59€**

Jean Luc Colombo 2019
Charmantes et subtiles les Fées Brunes nous content la Syrah sur les arènes granitiques de Crozes Hermitage. Des cerises et du cassis émeuvent les papilles.
Accord mets et vins : La bavette, le tartare de bœuf du chef, pavé de Rumsteak, Pot-au-feu revisité

	75cl
CÔTE DU RHÔNE - Saint-Joseph Reflets de Syrah	**79€**

Domaine Grangier 2022
Puissant avec des notes épicées, ce vin dégage des odeurs de framboise, cassis et fruits frais.
Accord mets et vins : Entrecôte



Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Vins Rouges

75cl

CÔTE DU RHÔNE - Les Abeilles **32€**

Jean Luc Colombo
Les Abeilles sont à l'image de ces petites créatures! Gourmandes par le Grenache, sérieuses par le Mourvèdre et puissantes par la Syrah! Un vin plein de vie, des fruits rouges à savourer sans prétexte!
Accord mets et vins : Viandes rouges et Planches Savoué/Fromâjo

12cl 75cl

BORDEAUX - Médoc La Douce **8€** **35€**

Domaine Yves Glotin 2019
En bouche, on retrouve de la rondeur et du charme avec des notes subtiles de vanilles. Bel équilibre final..
Accord mets et vins : Bavette, Tartare de bœuf du chef

75cl

BORDEAUX - Pessac Léognan l'Ours **49€**

Château haut de Nouchet 2020
La bouche a une grande précision. Mûre bien présente. Un 2020 droit dans ses bottes, gourmand et généreux. Enveloppant comme un cocon sur le point d'éclore. Le nez des fragrances de cacao, de mûres.
Accord mets et vins : Viandes rouges de la carte

75cl

BORDEAUX - Pomerol Château Taillefer **95€**

Domaine B.Mouex 2016
De structure complexe, Château Taillefer est un vin élégant et généreux, à la couleur sombre et au riche bouquet. Son exceptionnelle aptitude au vieillissement fait de Château Taillefer un des crus les plus renommés de Pomerol.
Accord mets et vins : Viandes rouges de la carte

75cl

BORDEAUX - Pessac Léognan Le Lièvre **69€**

Smith Haut Lafitte 2016
Il allie douceur et élégance... bouquet de fruits noirs et rouges (mûre, cerise noire, framboise), notes florales délicates, épices douces et chaleureuses, pointe de badiane, de fumé, mais aussi de silex.
Accord mets et vins : Viandes rouges de la carte

75cl

BORDEAUX - Lalande de Pomerol **60€**

Château Fougeailles 2020
Ce vin présente un bel équilibre entre une approche sur le fruit rouge bien mûr et une trame tannique puissante et expressive.
Accord mets et vins : Bavette, Entrecôte

75cl

BORDEAUX - Saint Estèphe Préface de Tour des Termes **79€**

Vignobles Anney 2019
Cru bourgeois historique, Tour des Termes possède un velouté et une souplesse de texture qui font son charme. Une jolie bouteille avec du fond.
Accord mets et vins : Viandes maturées, Surf & Turf

75cl

BORDEAUX - Margaux **69€**

Margaux Chateau Barraillots 2020
Le Cru Margaux du Château les Baraillots est l'un des rares Cru Artisan de l'appellation ! Composé de 3 cépages : 50% de Cabernet Sauvignon, 40% de Merlot et 10% de Petit Verdot.
Accord mets et vins : Viandes et fromages

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Vins Blancs

	75cl
SAVOIE - Apremont Cep Noir Vieilles Vignes	**32€**

Jean Cavaillé 2022
Nez minéral et frais, sur les fruits blancs et légèrement floral. Apremont équilibré, qui associe souplesse et vivacité. Le côté perlant a donné place à un vin plus riche. Bouche plus longue qu'un Apremont classique
Accord mets et vins : Les planches, le reblochon du Beef&Lobster

	12cl	75cl
SAVOIE - Roussette Cep Noir vieilles vignes	**8€**	**35€**

Jean Cavaillé 2022
Au nez, on retrouve des arômes de fruits blancs (pêche) et de noisettes. Vin friand, épicé et gourmand en bouche. Bon équilibre entre la fraîcheur et la longueur en bouche
Accord mets et vins : Les planches, le reblochon du Beef&Lobster

	12cl	75cl
SAVOIE - Chignin Bergeron Vieille Vigne	**9€**	**42€**

Jean Cavaillé 2022
Équilibre, Sec et Acide. On retrouve des notes de fruit d'arbre fruitier (coing, pêche blanche, abricot), terreux (fer, noyau) et une belle gourmandise (beurre)
Accord mets et vins : Les planches, le reblochon du Beef&Lobster, Homard bleu rôti à la cheminée

	12cl	75cl
CÔTE DU RHÔNE - Alliance Viogner	**8€**	**35€**

Domaine Lafoy 2022
Un nez splendide, charmeur avec des arômes prononcés d'agrumes, de miel et de fleurs blanches. En bouche, de la fraîcheur, de l'élégance, du gras, de la rondeur, du charme, un bel équilibre. Une finale ronde, fruitée, harmonieuse.
Accord mets et vins : Tataki de boeuf

	75cl
BOURGOGNE - Mâcon Igé "Château London"	**37€**

Domaine Fichet 2022
Équilibré, Fruité, Sec (non sucré). Des notes d'arbre fruitier (poire, pêche, pomme jaune...), boisé ou encore d'agrumes.
Accord mets et vins : Salade Kashmir, Salade Green, Tartare de truite au couteau

	75cl
BOURGOGNE - Mâcon La Cra	**49€**

Domaine Fichet 2021
Équilibre, sec et doux. Notes boisées (chêne, beurre, caramel), crémeuse et de noisettes. Un vin gourmand avec une touche d'acidité.
Accord mets et vins : Tartare de truite au couteau, Tataki de Thon

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Vins Blancs

	12cl	75cl
BOURGOGNE - Aligoté	**7€**	**32€**

Les Vignerons de Buxy 2021
Équilibré, Fruité, Sec (non sucré). Le nez nous rappelle les fruits frais mais aussi des notes florales. En bouche, il est très aromatique avec des arômes de fleurs blanches et de noisettes.
Accord mets et vins : Le boeuf et la truite

	12cl	75cl
BOURGOGNE - Chardonnay Les Cotilles	**7€**	**32€**

Domaine Roux père et fils 2022
Le nez fin et élégant évoque des arômes floraux et fruités tels que l'aubépine, les agrumes et les fruits blancs (pêche). La bouche possède une belle ampleur et un juste équilibre entre gras et fraîcheur
Accord mets et vins : Homard bleu rôti à la cheminée.

	75cl
BOURGOGNE - Petit Chablis	**49€**

Domaine La Chablisienne 2021
Le premier nez est assez intense avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes, le tout souligné par une légère touche florale. A l'aération, il devient plus intense, avec une belle présence minérale et une bonne persistance. La mise en bouche est fraîche et tendue et offre une belle verticalité accompagnée de fruits blancs.
Accord mets et vins : Homard bleu rôti à la cheminée.

	75cl
BORDEAUX - Sauterne	**39€**

Château Haut Claverie 2015
Couleur jaune paille doré. Nez friand de fruits frais, avec un côté chaleureux.
Bouche plaisante avec du volume.
Accord mets et vins : Homard bleu rôti à la cheminée ou le dessert de votre choix

	75cl
LANGUEDOC - Mas Vermentino	**30€**

Domaine Jean Claude 2022
Léger, élégant et frais, avec des notes de clémentine et de kiwi. Fraîche et douce en bouche, superbe minéralité, les saveurs du nez se retrouvent en bouche (clémentine)
Accord mets et vins : La planche Fromâjo ou planche plein sud

	75cl
LANGUEDOC - IGP La Tournée des Grands Ducs	**30€**

Saint-Guilhem-le-Désert 2022
Robe jaune clair aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche offre une grande richesse et une belle rondeur.
Accord mets et vins : La planche Fromâjo ou planche plein sud, Cabillaud rôti

	75cl
LOIRE - Pouilly Fumé AOP	**45€**

Cuvée Calcite Domaine Blanchet 2022
Au nez on retrouve les arômes d'agrumes et de pierre à fusil typiques du sauvignon.
La Bouche est tendue avec une belle minéralité .
Accord mets et vins : Homard bleu rôti à la cheminée, Surf & Turf

Vins Rosés

	75cl
PROVENCE - Whispering Angels *Agriculture Raisonnée 2022* *Notes subtiles de framboise, de cerise, se mêlent aux fleurs blanches avec une pointe d'épices soutenue par une belle minéralité et une finale tout en souplesse.* *Accord mets et vins : Les planches*	**48€**

	12cl	75cl
PROVENCE - Rosé Grain de Glace *Vignerons de la Presqu'île de Saint Tropez 2023* *C'est un rosé primeur, mis en bouteille dans les derniers jours de l'automne. Une réelle explosion aromatique marquée de par des arômes de pêche, de fruits exotiques et de litchis.* *Accord mets et vins : Les planches*	**8€**	**35€**

Carte des coktails

CLASSIQUES

Mojito — **12€**
Rhum Havana 3ans, menthe fraiche, citron vert, perrier, cassonade
3-year-old Havana rum, fresh mint, lime, perrier, brown sugar

Mojito royal — **12€**
Rhum Havana 3ans, Champagne Lanson Black Label, menthe fraiche, citron vert, cassonade
Havana 3 Year Old Rum, Lanson Black Label Champagne, fresh mint, lime, brown sugar

Spritz — **12€**
Aperol, Prosecco, Perrier

Spritz Royal — **16€**
Aperol, Champagne, Perrier

Caipirinha — **12€**
Cachaça Janeiro, citron vert, cassonade
Cachaça Janeiro, lime, brown sugar

Margarita — **12€**
Tequila Jose Cuervo, triple sec, jus de citron vert
Jose Cuervo tequila, triple sec, lime juice

Bloody mary — **12€**
Vodka Absolut, jus de tomate, sel de céleri, tabasco
Absolut vodka, tomato juice, celery salt, tabasco

Bellini — **14€**
Champagne, crême de pêche
Champagne, peach cream

Sex on the slope — **12€**
Rhum Havana 3ans, jus de cranberry, jus d'ananas, crème de pêche, crème de mûre
Havana 3 Year Old Rum, cranberry juice, pineapple juice, peach cream, blackberry cream

Cosmopolitan — **12€**
Vodka Absolut, Cointreau, jus de citron, jus de cranberry
Absolut vodka, Cointreau, lemon juice, cranberry juice

Moscow Mule — **14€**
Vodka Absolut ou Mezcal Mahani, Schweppes, sélection de Ginger beer, jus de citron vert
Absolut vodka or Mezcal Mahani, Schweppes, selection of ginger beers, lime juice

Expresso Martini — **12€**
Vodka Absolut, liqueur de café, expresso, sirop de sucre
Absolut vodka, coffee liqueur, espresso, sugar syrup

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte des coktails

SIGNATURES
16 €

Savoyard Saphir
Gin Bombay Saphir, jus de citron, Sirop de thé Earl Grey maison, purée de myrtille, blanc d'oeuf
Bombay Saphir gin, lemon juice, homemade Earl Grey tea syrup, blueberry purée, egg white

Smokey sweet dude
Vodka Grey Goose, liqueur de café, sirop érable et vanille, lait et fumée de cannelle
Grey Goose vodka, coffee liqueur, maple and vanilla syrup, milk and cinnamon smoke

Triple S
Rhum Havana Cuban Spiced, jus d'orange, tabasco, menthe fraiche, sirop fraise, fumée aux zestes d'orange
Havana Cuban Spiced Rum, orange juice, tabasco, fresh mint, strawberry syrup, orange zest smoke

M Kashmir
Liqueur de génépi, Gin Bombay Sapphire, Angostura bitter, citron vert, sirop d'orgeat
Genepi liqueur, Bombay Sapphire gin, Angostura bitter, lime, orgeat syrup

Smokey old fashioned
Chivas Regal 12 ans, Angostura bitter, sucre et fumée de romarin
Chivas Regal 12 years, Angostura bitter, sugar and rosemary smoke

Le Leprechaun
Chartreuse verte, jus de citron, sirop de bière maison, Ginger Beer Schweppes selection
Green Chartreuse, lemon juice, homemade beer syrup, Ginger Beer Schweppes selection

Crazy Président
Vodka Grey Goose, Suze, purée de fruits rouge, jus de citron frais, sirop de vanille
Grey Goose vodka, Suze, red fruit purée, fresh lemon juice, vanilla syrup

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

Carte des coktails

COKTAILS CHAUDS

Winter Jack **12€**
Jack daniel's, citron jaune, jus de pomme, cannelle, sirop d'érable
Jack Daniel's, lemon, apple juice, cinnamon, maple syrup

Grog **12€**
Rhum havana 3ans, thé, miel, citron
Havana rum 3 years, tea, honey, lemon

Vin chaud **8€**
Vin rouge, cassonnade, zestes de citron, zestes et jus d'orange, cannelle, étoile de badianne, clous de girofle, gingembre, noix de muscade
Red wine, brown sugar, lemon zest, orange zest and juice, cinnamon, star of badianne, cloves, ginger, nutmeg

Irish coffe **14€**
Jack daniel's, café, crème chantilly
Jack daniel's, coffee, whipped cream

Chocolat Chartreuse **14€**
Chocolat chaud amélioré à la Chartreuse verte
Improved hot chocolate with green Chartreuse

Prix nets TTC affichés en euros, service compris. Tableau des allergènes à disposition sur demande

BEEF & LOBSTER

Consulter notre carte

CLIQUEZ CI-DESSOUS POUR NAVIGUER SUR NOTRE CARTE OU COMMENCEZ À SCROLLER PLUS BAS

MIDI | SOIR | BOISSONS

View our restaurant menu

SHORTCUT: CHOOSE A BUTTON BELOW TO NAVIGATE OUR MENU

LUNCH MENU | DINNER MENU | DRINKS

Lunch menu

APERITIF BOARD

Savouè **24€**
Smoked beef, spianata, bellota cured ham, smoked Paris ham

Fromâjo **24€**
Farmhouse reblochon, tomme de sheep's milk tomme, summer beaufort and abondance

La Mer **24€**
6 speciale de claire oysters

La Terre et la Mer **39€**
6 speciale de claire oysters, Savoy diot sausage, farmhouse reblochon, sheep's milk tomme, beaufort from summer, bellota ham

STARTERS

Soup of the day **15€**
Depending to the market, seasonal vegetables

Poké du Kashmir Trout **17€ /Dish 24€**
Cereals dressed with crunchy vegetables, trout tartare and lightly spiced mayonnaise

Goat cheese salad **17€ /Dish 24€**
Warm goat cheese on grilled baguette with verde pesto, bed of young shoots, cherry tomatoes, drizzle of balsamic cream, alpine honey, finely chopped basil, oil, and kalamata olives

Kashmir Salade **17€ /Dish 24€**
Spinach sprouts and a mix of ancient seeds, fresh herb garden, falafels, served with a hummus sauce

Vegetarian dishes Dishes available in the Lunch & SPA package
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Lunch menu

BEEF & LOBSTER

Horseback ground steak — **25€**
Potato rösti, 180g Black Angus beef, grilled pork belly, fried egg

Ribeye steak — **36€**
French Montbéliarde meat 280g, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Flank steak — **29€**
200g US Black Angus meat, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Savoy-style beef tartare — **29€**
Beef cut with a knife, Savoy-inspired

Half Blue Lobster — **49€**
Roasted half lobster

Whole Blue Lobster — **89€**
Roasted lobster

MAIN COURSES

Half-roasted chicken, on the spit — **28€**
French poultry, green salad

Linguine di passero — **21€**
Cream and shavings of parmigiano reggiano, garlic and chervil

Beef & Lobster Reblochon — **29€**
Variation of potatoes, breaded reblochon domes, smoked beef

SIDES DISHES - 8€

Homemade fries
Chunky mashed potatoes
Mixed young shoots salad
Assorted seasonal vegetables

HOMEMADE SAUCES- 4€

Spicy sauce
Blue cheese sauce
Pepper sauce
Tartar sauce

Vegetarian dishes Dishes available in the Lunch & SPA package
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Lunch menu

THE BURGERS CORNER

The Beef — **28€**
200g Black Angus beef patty, lettuce, caramelized onions, red onion pickles, barbecue sauce
Optional extra : cheddar sauce topping, meltingly soft (+4€)

Veggie — **26€**
Falafel patty, yogurt and flat-leaf parsley sauce, coriander, and mint

Gourmet — **35€**
200g Black Angus beef patty, spinach shoots, red onion pickles, gourmet foie gras sauce, foie gras escalope

Country — **27€**
Potato rösti, 150g Black Angus beef patty, reblochon, garlic and mayonnaise
Optional extra : double beef patty (+8€)

Lobster roll — **39€**
On a bed of young shoots, puff pastry, poached butter lobster, celery, shallots, peas and yuzu mayonnaise

KIDS' CORNER

Soup of the day	9€
Seasonal vegetables	9€
Fish of the day, mashed potatoes with pieces	15€
Cheeseburger: 150g beef patty, ketchup, cheddar, homemade fries	15€
Nuggets & wings, homemade fries, oozy cheddar sauce	19€

All sides can be replaced by a mix of baby vegetables

DESSERTS

Blueberry Cheesecake (gluten-free)	12€
Rediscovered Brioche Salted butter caramel, vanilla ice cream, English cream	12€
Crème brûlée madagascar vanilla, brown sugar	12€
Brownie hot chocolate	12€
Pear Tonka Sweetness pear compote and tonka ganache	12€
Coffee or Tea Gourmet : mix of sweets	14€
Génépi or Chartreuse Gourmet : mix of sweets	16€

Vegetarian dishes Dishes available in the Lunch & SPA package
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Dinner menu

APERITIF BOARD

Savouè **24€**
Smoked beef, spianata, bellota cured ham, smoked Paris ham

Fromâjo **24€**
Farmhouse reblochon, sheep's milk tomme, summer beaufort and abondance

La Mer **24€**
6 speciale de claire oysters

La Terre et la Mer **39€**
6 speciale de claire oysters, Savoy diot sausage, farmhouse reblochon, sheep's milk tomme, beaufort from summer, bellota ham

STARTERS

Soup of the day **15€**
According to the market, seasonal vegetables

Beef and Trout **17€**
Braised marrowbone, trout roe condiments

Trout Tartare **19€**
Asian-inspired seasoning, nori leaf, trout roe

Beef Tataki **19€**
Beef pollock cooked at low temperature, infused with sesame oil and soy sauce, crunchy vegetables

Kashmir Salad **17€ /Dish 24€**
Spinach shoots and blend of ancient seeds, fresh herb garden, falafels, accompanied by a hummus sauce

Goat cheese salad **17€ /Dish 24€**
Crispy goat cheese, rocket pesto, bed of young shoots, cherry tomatoes, balsamic reduction, Alpine honey, fresh herbs, oil and Kalamata olives

Vegetarian dishes
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Dinner menu

BEEF & LOBSTER

Scottish Angus Beef Pollock — **25€**
200g Scottish Angus beef, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Beef Flank Steak — **29€**
200g USA Black Angus beef, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Australian Wagyu Rump Steak — **36€**
Grade 4-5, 200g, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Beef Ribeye Steak — **36€**
French Montbéliarde beef 280g, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Beef Ribeye Steak for Two — **84€**
For one or two persons, 30 minutes wait
French Montbéliarde beef, about 1.2kg, guérande sea salt, sarawak mill pepper

Aged Beef Ribeye Steak — **10€ per 100 g**
For one or two persons, 30 minutes wait
Aged Irish Angus beef, in our cellar, between 1.2kg and 1.9kg,

Surf & Turf — **89€**
Australian Wagyu rump steak, grade 4-5, 200g,
served with half a grilled blue lobster and roasted bone marrow

Savoyard-style Beef Tartare — **29€**
Knife-cut beef, Savoy-inspired

Half Blue Lobster — **49€**
Roasted half lobster

Whole Blue Lobster — **89€**
Roasted lobster

SIDES DISHES - 8€

Homemade fries
Chunky mashed potatoes
Mixed young shoots salad
Assorted seasonal vegetables

HOMEMADE SAUCES- 4€

Spicy sauce
Blue cheese sauce
Pepper sauce
Tartar sauce

Vegetarian dishes
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Dinner menu

MAIN COURSES

Mushroom and Smoked Beef Risotto **27€**
Between Beaufortain and Lombardy, beechwood smoked sirloin

Linguine di passero **21€**
In a wheel of parmigiano reggiano & grappa

Tuna Tataki **31€**
Lightly seared tuna, on a bed of crunchy vegetable salad, ponzu sauce, sesame and nori condiment

Miso-Marinated Trout **29€**
Unilateral cooking, carrot puree, sesame sauce

THE BURGERS CORNER

The Beef **28€**
200g Black Angus beef patty, lettuce, caramelized onions, red onion pickles, barbecue sauce
Optional extra : cheddar sauce topping, meltingly soft (+4€)

Veggie **26€**
Falafel patty, yogurt and flat-leaf parsley sauce, coriander, and mint

Gourmet **35€**
200g Black Angus beef patty, spinach shoots, red onion pickles, gourmet foie gras sauce, foie gras escalope

Country **27€**
Potato rösti, 150g Black Angus beef patty, reblochon, garlic and mayonnaise
Optional extra : double beef patty (+8€)

Lobster roll **39€**
On a bed of young shoots, puff pastry, poached butter lobster, celery, shallots, peas and Yuzu mayonnaise

Vegetarian dishes
All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request

Dinner menu

KIDS' CORNER

Soup of the day	**9€**
Seasonal vegetables	**9€**
Fish of the day, mashed potatoes with pieces	**15€**
Cheeseburger: 150g beef patty, ketchup, cheddar, homemade fries	**15€**
Nuggets & wings, homemade fries, oozy cheddar sauce	**19€**

All sides can be replaced by a mix of baby vegetables

DESSERTS

Blueberry Cheesecake (gluten-free)	**12€**
Rediscovered Brioche Salted butter caramel, vanilla ice cream, English cream	**12€**
Crème brûlée Madagascar vanilla, brown sugar	**12€**
Brownie hot chocolate	**12€**
Pear Tonka Sweetness pear compote and tonka ganache	**12€**
Coffee or Tea Gourmet : mix of sweets	**14€**
Génépi or Chartreuse Gourmet : mix of sweets	**16€**

Vegetarian dishes

All the dishes on the menu are prepared in our kitchens according to our own recipes, using quality produce.
Net prices in euros, service included. Table of allergens available on request