

## TEA TIME

Farandole de créations salées et pâtisseries fines s'accompagnent de Champagne ou d'une boisson chaude. À déguster de 15h00 à 17h30.

### **Le cookie gourmand au chocolat**

*Gourmet chocolate cookie*

### **La tartelette exotique**

*The exotic tart*

### **Le Merveilleux**

### **Le roulé à la cannelle**

*Cinnamon roll*

### **Délice de ganache au chocolat**

*Chocolate ganache*

### **L'orangette des Grandes Rousses**

### **Mini sandwich végétal**

*Mini veggie sandwich*

### **Mini blinis au saumon fumé**

*Mini blinis with smoked salmon*

### **Toast crémeux fromage épinard**

*Creamy spinach toast*

**Avec une boisson chaude au choix  
par personne**

**35 €**

**Avec une coupe de Champagne  
par personne**

**49 €**

## GOÛTER

### **Cake du jour**

*Cake of the day*

**5 €**

### **Tarte à la coupe**

*Tart by the slice*

**5 €**

### **Suggestion du jour**

*Today's sweet treat*

**6 €**

# SNACKING

Notre sélection à déguster à l'heure du déjeuner :  
12h00-14h30.

## LE SALÉ

<b>Potage du jour</b> <i>Soup of the day</i>	22 €
<b>Club Sandwich</b>	26 €
<b>Gratin de ravioles</b> <i>Ravioles gratin</i>	28 €
<b>Tagliatelles à la napolitaine</b> <i>Neapolitan Tagliatelle</i>	26 €
<b>Omelette nature, fromage, jambon, champignons, ou herbes</b> <i>Plain omelette, with cheese, ham, mushrooms or herbs</i>	18 €
<b>Suprême de pintade fermière confite puis rôtie, sauce aux épices douces, endives rôties au miel de nos montagnes, chutney coing</b> <i>Guinea fowl supreme confit then roasted, sweet spice sauce, roasted endives with honey from our mountains, quince chutney</i>	27 €
<b>Truite de Charles Murgat, sauce meunière, gratin dauphinois aux champignons</b> <i>Trout by Charles Murgat sauce meunière, gratin dauphinois with mushrooms</i>	28 €
<b>Pièce de boeuf maturée et pommes de terre rôties</b> <i>Matured beef and roast potatoes</i>	25 €

# SNACKING

Notre sélection à déguster à l'heure du déjeuner :  
12h00-14h30.

## LE SUCRÉ

### **Crumble pomme épices**

*Apple and spice crumble*

14 €

### **Glaces vanille, chocolat, noisette, caramel et sorbets : fraise et citron**

*Ice cream vanilla, chocolate, hazelnut, caramel and  
sorbets : strawberry and lemon*

4 € la boule

### **Supplément toppings : sauce chocolat, caramel, granola ou chantilly**

*Extra toppings: chocolate sauce, caramel, granola or  
whipped cream*

2 €

### **Assiette de fruits**

*Fruit platter*

14 €

### **Riz au lait à la vanille Bourbon**

*Bourbon vanilla rice pudding*

14 €

### **Fondant au chocolat**

*Chocolate fondant*

14 €

# SNACKING

Notre offre à déguster à toute heure :  
12h00-21h30.

## LE SALÉ

<b>Planche de charcuterie de nos régions</b> <i>Regional charcuterie board</i>	26 €
<b>Planche de fromages de nos régions</b> <i>Cheese board with local cheeses</i>	28 €
<b>Planche mixte charcuterie et fromage</b> <i>Mixed charcuterie/cheese board</i>	28 €
<b>Salade César</b> <i>Ceasar Salad</i>	24 €
<b>Duo de truite et saumon fumés, beurre baratte</b> <i>Duo of smoked trout and salmon, barrate butter</i>	32 €
<b>Chiffonnade de crudités, sauce tartare</b> <i>Chiffonnade of raw vegetables, tartar sauce</i>	20 €

## LE SUCRÉ

<b>Assiette de fruits</b> <i>Fruit platter</i>	14 €
<b>Riz au lait à la vanille Bourbon</b> <i>Bourbon vanilla rice pudding</i>	14 €

# TAPAS DES MONTAGNES

À savourer de 18h00 à 21h30.

## LE SALÉ

- Fingers de polenta aux champignons (8 pièces)**  
*Polenta fingers with mushrooms* 12 €
- Sucettes au fromage fermier (4 pièces)**  
*Farmhouse cheese lollipops* 12 €
- Planche de charcuterie de nos régions**  
*Regional charcuterie board* 26 €
- Planche de fromages de nos régions**  
*Cheese board with local cheeses* 28 €
- Planche mixte charcuterie et fromage**  
*Mixed charcuterie/cheese board* 28 €
- Duo de saumon et truite fumés, beurre au citron**  
*Duo of smoked fish with lemon butter* 26 €
- Tenders de poulet au tandoori**  
*Chicken tenders with tandoori sauce* 14 €
- Matafans** 10 €
- Beignets de Tomme**  
*Tomme cheese fritters* 10 €
- Dips de crudités, sauce au yaourt**  
*Raw vegetable dips with yoghurt sauce* 12 €

## LE SUCRÉ

- Assiette de fruits**  
*Fruit platter* 14 €
- Riz au lait à la vanille Bourbon**  
*Bourbon vanilla rice pudding* 14 €