

Restaurant du M

Par le chef Edouard Loubet

Entrées

Soupe de poireau et pomme de terre, dés de Beaufort.

Un morceau de Tomme et une tranche de pain de campagne 16€

Leek and potato soup, Beaufort dices. A piece of Savoy Tomme cheese and a slice of farmhouse bread

Salade de légumes d'hiver craquants, des graines et Comasio de chanvre 18€

Crispy winter vegetables salad, seeds and hem Comasio

Pissaladière fine et croustillante, oignons au miel de montagne,

purée d'olives noires et anchois 19€

Pissaladière, crispy onions with mountain honey, black olive purée and anchovies

Terrine de champignons, sauce blanche au thym 17€

Mushroom terrine and thyme white sauce

Purée de lentilles et œuf parfait, salade de lentilles et croûtons 21€

Lentils purée and poached egg, lentils salad and croûtons

Gros Cocos de Soissons et purée de topinambours au poivre de Timut,

sauce blanche au laurier 18€

Soisson beans and Jerusalem artichokes purée with Timut pepper, laurel white sauce

Plats

Penne folles d'herbes et dés de truite de rivière fraîche 24€

Penne with a mix of herbs and fresh river trout

Loup cuit sur la peau, un jus à la sauge et bouquetière d'haricot 38€

Sea bass with sage sauce and a bouquet of beans

Magret de canard rôti au carvi et fumé, son gratin de Crozets en Parmentier 30€

Roasted and smoked duck with carvi herb. Served with a Parmentier styled crozets

Pièce du boucher, bœuf Angus saisi, frites maison et salade verte 38€

Stir fried Angus beef, homemade french fries and green salad

Gratin d'endives et œuf à cheval, bresaola et câpres séchées 27€

Endive gratin, fried egg, bresaola and dried capers

Blettes comme chez Mamie au coulis de tomates, ail, basilic et parmesan en copeaux 16€

Grandmother recipe chard with tomato coulis, garlic, basil and parmesan cheese shavings

Macaroni gratinés aux cèpes et boudin de pintade 21€

Macaroni and ceps gratin with guinea fowl stuffing

Restaurant du M

Par le chef Edouard Loubet

Desserts

Le plateau de fromages affinés de nos montagnes 14€

Savoy matured fine cheeses

Crème brûlée pistache et beignet de chocolat amer au cassis 11€

Pistachio crème brûlée and bitter chocolate donut with blackcurrant

Gâteau Tatin de papi Yvon aux pommes caramélisées, anglaise au café et glace à la noix 13€

Grandfather Yvon's tatin cake with caramelized apple, coffee custard and nuts ice cream

Mont Blanc en verrine et meringue péché mignon d'Édouard 12€

Mont blanc dessert in a verrine and Edouard's « péché-mignon » meringue

Croquant coulant de chocolat amer et suprême d'oranges 12€

Flowing and crunchy cake of bitter chocolate and orange supremes

Profiteroles vanille et café, sauce chocolat, amande et chantilly 14€

Vanilla and coffee profiteroles, chocolate sauce, almond and whipped cream

Œuf à la neige comme une île flottante et pralines de Saint-Genix 12€

Slow-baked meringue, vanilla custard and Saint-Genix pralines

Gâteau de crêpes saveurs des Alpes et crème glacée au Génépi 12€

Crepe cake flavors of the Alps and Génépi ice cream

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

(Myrtille, génépi, citron, fraise, chocolat, vanille) 10€

A choice of "Artisan" ice cream and sorbet

(Blueberry, génépi, lime, strawberry, chocolate, vanilla)

Nous vous invitons à nous signaler toute allergie ou intolérance alimentaire/ Nos viandes proviennent de France et UE

Prix nets en euros - Service compris / Net prices in euros - Service included

We invite you to report any food allergy or intolerance / Our meats come from France and the EU