



Le Bistrot du M

Par le Chef Edouard Loubet

“A la carte”

Les entrées | *Starters*

- Salade “Grand M” légumes verts, oeuf poché, fêta, endive et avocat 26€
“Grand M” salad, green vegetables, poached egg, feta cheese and avocado
- Terrine de foie gras maison, pain à la polenta, gelée d’Aperol et d’Angostura 30€
Homemade foie-gras terrine, corn mush bread, Aperol and Angostura bitters jelly
- Palet de brochet et écrevisse à la mélisse, œufs de brochet fumés 30€
Lemon balm flavoured pike-perch and crayfish palet, smoked pike-perch eggs
- Racines et légumes cuits vapeur « fous d’herbes » 25€
Roots and vegetables dressed with fresh herbs

Les plats | *Main courses*

- Bar de ligne juste saisi sur la peau, préparation d’hiver au sapin 46€
Line seabass cooked on the skin, winter dressing with pine tree
- Sole meunière à la Chartreuse | velouté de chou-fleur au clou de girofle et pommes paillettes 52€
Chartreuse flavored “Sole Meunière” | Clove flavoured cauliflower velouté and “paillettes” french fries
- Filet de veau rôti à la sauge, un oignon confit et des champignons grillés 42€
Roasted veal filet with sage, preserved onion and grilled mushrooms
- Poitrine de pintade au genièvre, quelques girolles poêlées et carottes bébés 36€
Roasted guinea fowl breast with juniper, some sauteed chanterelles and baby carrots
- La Broche du jour de notre rôtisserie | Garnitures maraîchères 38€
Meat of the day cooked on the spit | Farmer side dishes

Les prix sont nets, service compris - Prière de nous signaler toute allergie ou intolérance
Net prices, service included - Please inform us about any allergies or intolerance



Les fromages et desserts | *Cheeses and desserts*

Le plateau de fromages affinés de nos Montagnes 16€
Savoy matured fine

Le buffet de gourmandises du M 18€
The M gourmet buffet

Les desserts à la carte | “A la carte desserts”

Croquant-coulant au chocolat 16€
Flowing and crunchy chocolate cake

Coupe glacée “Grand M” 16€
“Grand M” ice cream sundae

Soufflé au génépi, sorbet au chocolat 18€
Génépi soufflé, chocolate sorbet

Menu du déjeuner - À l'ardoise (Uniquement le midi)

Lunch menu - Daily offerings (For lunch only)

Plat du jour - 28€ - *Today's special*

Entrée | Plat ou Plat | Dessert - 36€

Starter | Main course or Main course | Dessert - 36€

Entrée | Plat | Dessert - 42€

Starter | Main course | Dessert - 42€

Pour nos clients résidents - Selon sélection du soir (Uniquement au dîner)

Hotel guests menu - Daily offerings (For dinner only)

Plat du jour - 28€ - *Today's special*

Entrée | Plat | Dessert - 69€

Starter | Main course | Dessert - 69€

Les prix sont nets, service compris - Prière de nous signaler toute allergie ou intolérance

Net prices, service included - Please inform us about any allergies or intolerance