



**Entre saveurs locales et parfums de nos montagnes,  
Benjamin BLANCHET vous propose une cuisine « faite maison ».  
Poissons frais, viandes d'origine française et écossaise,  
fruits et légumes de saison, fromages affinés en tunnel...autant de produits  
qui réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs.**

*« We invite you to enjoy our innovative and refined dishes,  
prepared freshly by our Chef Benjamin BLANCHET, combining the best local and mountain flavours.  
With French and Scottish meat, fresh fish, seasonal fruits and vegetables,  
matured cheeses to awaken and delight your senses ».*

A + B + C ..... 39,90 €  
B + C ..... 32,90 €  
A + B ..... 34,90 €

**Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages ..... 14€**

*Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures*

**Fromage blanc faisselle (150g), sucré ou salé ..... 7€**

*Sweet or salted fromage blanc (cream cheese) (150g)*

**A : LES ENTREES** *Starters* ..... 14€

**Foie gras de canard en terrine, chutney fruits secs, clémentine et pain raisin-abricot (Sup.6€)**

*Homemade Terrine of duck foie gras, dried fruits chutney, clementine and apricot-grape bread (Sup.6€)*

**Œuf fermier label rouge cuit à 64°C, tout céleri, émulsion meurette et huile de truffe**

*Organic egg « label rouge » cooked at 64°C, celery, red wine sauce and truffle oil*

**Tataki de veau au sésame, mousse de Beaufort et betterave-wasabi**

*Veals tataki and sesame, Beaufort cheese foam and beetroot-wasabi*

**Variation autour de l'omble chevalier, lentilles vertes du Puy et safran du Dauphiné**

*Medley of « Omble Chevalier » (lake fish), green lentils and saffron from Dauphiné*

**B : LES PLATS** *Main courses* ..... 25€

**Filet de féra du Léman, risotto citron-cranberries, écume de langoustine et yuzu**

*Filet of Féra (lake fish), lemon and cranberries risotto, langoustine and yuzu*

**Noix de Saint Jacques « snackées », mousseline carotte pourpre-betterave et émulsion safranée**

*Seared scallops, purple carrot and beetroot mousseline (refined mashed) and saffron cream*

**Carré d'agneau rôti, variation autour du panais, ail confis et jus corsé thym-myrtille**

*Roasted rack of lamb, parsnip, thyme and blueberries sauce*

**Filet de bœuf Charolais Rossini, écrasé de pomme de terre, truffe noire et crème de porto (Sup.10€)**

*« Rossini » style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and a creamy port sauce (Sup.10€)*

**C : LES GOURMANDISES** *Desserts* ..... 12€

**(A choisir en début de repas / to order at the beginning of your meal)**

**Dôme fruits des bois et croustillant chocolat, sorbet artisanal framboise Williamette**

*A dome of forest fruits and crispy chocolate, raspberry sorbet*

**Sablé cannelle comme une tarte aux pommes, pignons de pins et crème glacée miel des Alpes**

*Cinnamon shortbread like an apple tart, pine nuts and honey ice cream*

**Altitude 4810 : biscuit châtaigne, potimarron et crème glacée vanille**

*4810 height : chestnut cake, pumpkin and vanilla ice cream*

**Parfait glacé meringué à la mangue, tartare d'ananas, espuma banane-curcuma**

*Mango ice cream with meringue, pineapple tartar, banana and turmeric foam*

**LAC ET MONTAGNE** 29,90 €

*(Menu servi pour l'ensemble de la table à partir de 4 personnes)*

*(Menu served for the whole table from 4 people)*

**Velouté tiède topinambour-noisette,  
raviole ricotta et tomate confite, huile de paprika**

*Warm Jerusalem artichoke and hazelnut velouté, ricotta and dried tomato ravioli, paprika oil*

OU

**Clafoutis tiède au boudin noir et pommes de Savoie,  
cervelle de canut et fines herbes**

*« Clafoutis » of black pudding and apples from Savoy served with a cream cheese and fresh herbs*



**Effiloché de canard à l'orange, patate douce et ail des ours,  
jus court aux agrumes et thym-citron**

*Slow cooked pulled duck with orange, sweet potatoes, and wild garlic, citrus fruits sauce and thyme*

OU

**Mi-cuit de truite au quinoa, mousseline de carotte pourpre-betterave  
et bisque d'écrevisse au cumbawa**

*Filet of trout half cooked with quinoa, purple carrot mousseline (refine mashed) and crayfish - cumbawa bisque*



**Parfait glacé meringué à la mangue,  
tartare d'ananas, espuma banane-curcuma**

*Mango ice cream with meringue, pineapple tartar, banana and turmeric foam*

OU

**Petit pot chocolat-tonka, madeleine pistache,  
griottes et sorbet artisanal**

*Small chocolate and tonka bean cream, pistachio « Madeleine » cake, morello cherry and sorbet*

**SENS ET SAVEURS** 65,00€

*(Menu servi pour l'ensemble de la table à partir de 4 personnes)*

*(Menu served for the whole table from 4 people)*

**Mise en bouche :**

**Velouté tiède topinambour-noisette, raviole ricotta et tomate confite, huile de paprika**

*Warm Jerusalem artichoke and hazelnut velouté, ricotta and dried tomato ravioli, paprika oil*



**Foie gras de canard en terrine maison,  
chutney de fruits secs, clémentine et pain raisin-abricot**

*Homemade Terrine of duck foie gras, dried fruits chutney, clementine and apricot-grape bread*

OU

**Homard de Bretagne poêlé, ratte du Touquet  
et écume de langoustine-yuzu**

*Seared lobster, ratte from Le Touquet and langoustine-yuzu sauce*



**Filet de bœuf Charolais « Rossini »,  
écrasé de pomme de terre, truffe noire et crème de porto**

*« Rossini » style of Charolais beef filet, crushed potatoes with black truffle and a creamy port sauce*

OU

**Noix de Saint Jacques « snackées »,  
mouseline carotte pourpre-betterave et émulsion safranée**

*Seared scallops, purple carrot and beetroot mousseline (refined mashed) and saffron cream*



**Chariot de fromages affinés de nos montagnes et alpages**

*Trolley of refined French cheeses from our mountains and pastures*



**Le choix de l'une de nos gourmandises (A choisir en début de repas)**

*The choice of a dessert from our menu (to order at the beginning of your meal)*

**MENU PETIT GOURMET** (jusqu'à 10 ans)

*Children's menu (0-10 years of age)*

15€

**Pour vos enfants Benjamin vous propose un menu composé d'un plat et d'un dessert :**

*The children's menu comprised of a choice of main course and dessert :*

**Effiloché de canard à l'orange,  
et mousseline de patate douce**

*Slow cooked pulled duck and orange, mousseline (refined mashed) of sweet potatoes*

*Ou*

**Filet de truite au quinoa, carotte pourpre  
et bisque d'écrevisse**

*Filet of trout and quinoa, purple carrot, crayfish bisque*

**\*\*\*\***

**Crème glacée ou sorbet en deux parfums  
(Vanille, fraise, caramel, chocolat, clémentine, framboise, passion)**

*Two scoops of ice-cream or sorbet*

*(Vanilla, strawberry, caramel, chocolate, clementine, raspberry, passion fruit)*

*ou*

**Fondant au chocolat et glace vanille**

*Chocolate fondant and vanilla ice cream*

*Toutes nos viandes sont d'origine française et espagnole  
Producteur de truffes : M. Philippe De Santis / Domaine de Majastre (Bauduen / Var)  
Prix TTC, service compris*