



ENTRÉES

Carpaccio de boeuf, riquette-parmesan-Gorgonzola	14€
Gravelax de boeuf, gingembre-citronnelle	16€
Melon gorgé de soleil, Porto-boeuf séché	13€

PLATS

«Surf & Turf» boeuf & gambas	28€
Côte de boeuf grillée en duo	35€/pers
Tartare de boeuf au couteau	22€

Une garniture au choix
Légumes verts - Polente crémeuse - Coeur de laitue - Pommes allumettes

DESSERTS

Tarte aux myrtilles, crème épaisse	9€
Meringues, crème de Gruyère & marron	9€
Baba au rhum, crème montée	9€
Mousse au chocolat éternelle & délicate	9€

Beef & Cheese

by Chalet d'Emilie

Salade romaine, croûton-Beaufort-lard	14€
Burrata di Buffala, tomate-basilic-pignon	17€
Soupe de parmesan, ail des ours	12€

Fondue aux fromages, nature ou cèpes	19€/24€
Pêla des Aravis	21€
Pâte de farine de blé dur, jambon-truffe noire-Comté	32€

Lacs & Rivières	
Grenouilles dorées, cresson-ail	26€
Perches «téléski» à la Grenobloise	28€

Eton mess à la fraise	9€
Fromages de nos montagnes	10€
Coupe glacée Chocolat ou café Liégeois, Dame Blanche, Fruits rouges,	9€