

L'ASSIETTE DE 6 HUITRES DU MOMENT : 26€

Accompagnée d'un verre de vin blanc du moment

The plate of 6 oysters of the moment, with a glass of white wine of the moment

APÉRITIFS

Kir.....	15 cl	14 €
Kir Royal.....	15 cl	21 €
Pastis - Maison Henri Bardouin.....	4 cl	10 €
Vermouth Blanc ou Rouge - Maison Dolin.....	6 cl	10 €
Porto Rouge Graham's reserve.....	6 cl	12 €
Bière Blanche, Blonde ou Rousse - Brasserie du Mont-Blanc	33 cl	10 €

CHAMPAGNES

La coupe de 15 cl

BLANC AOP Champagne - Lallier R.021 - NM.....	20 €
ROSÉ AOP Champagne - Lallier rosé Grand Cru - NM.....	23 €

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Au Verre 15 cl 75 cl

PROVENCE		
Jolies Filles.....	8 €	40 €
PROVENCE		
AOP Côtes de Provence « Chabaud »		
Château Yssole.....	12 €	59 €

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE		
AOP Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier.....	9 €	45 €
BOURGOGNE 🍃		
AOP Mâcon Villages Terre Blanche		
Domaine Jean-Pierre Michel.....	11 €	49 €
LOIRE 🍃		
AOC Touraine Chenonceaux - Clos Roussely.....	11 €	55 €

VINS ROUGES - RED WINES

LANGUEDOC 🍃		
AOC Corbières - Château Pech-Latt.....	9 €	49 €
SUD-OUEST 🍃		
AOP Cahors « Le Combal »		
Domaine Cosse et Maisonneuve.....	11 €	55 €
SAVOIE		
AOP Savoie - Mondeuse « Les Molières ».....	13 €	65 €

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande.

Our gourmet restaurant's wine list is available upon request.



TOUS LES DÉJEUNERS
DU MARDI AU SAMEDI



FORMULE DU MIDI : 39€

Choisissez **une entrée, un plat et un dessert** parmi les options ci-dessous pour composer votre formule du midi (Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €).

Choose **a starter, main course, and dessert** from the options below to create your lunch menu (Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35).

ENTRÉES - STARTERS

Œuf Parfait des Alpes - 14 €

Œuf Parfait, Siphon de Polenta Crémeuse à la Livèche, Frites de Polenta et Abondance

Perfect Egg from the Alps: Perfect Egg, Creamy Polenta Siphon with Lovage, Polenta Fries and Abundance Cheese



Velouté de Panais en Trois Façons - 14 €

Velouté de Panais à la Tonka, Panais Rôtis au Miel et Chips de Panais

Three Ways Parsnip Velouté: Parsnip Velouté with Tonka Bean, Honey-Roasted Parsnips and Parsnip Chips

PLATS - MAIN COURSES

Basse Côte de Bœuf Confite - 25 €

Bœuf Confit Cumin et Moutarde, Fondue de Poireau aux Marrons

Slow-Cooked Ribeye: Confit Beef with Cumin and Mustard, Leek Fondue with Chestnuts

Le Poisson du Moment - 28 €

Poisson du Moment, Risotto de Crozets, Émulsion Poire-Cardamome Acidulée, Pousses

Fish of the Day: Fish of the Day, Crozets Risotto, Tangy Pear and Cardamom Emulsion, Baby Greens



Tagliatelles de Folie - 23 €

Tagliatelles Maison à l'Oseille, Parmigiano et Noisettes Torréfiées

Folie Tagliatelle: Homemade Tagliatelle with Sorrel, Parmigiano and Roasted Hazelnuts

HORS FORMULE
Fromages
à l'assiette - 14 €
Cheese platter

DESSERTS

Agrume Fleur d'Oranger - 12 €

Biscuit Huile d'Olive, Crémeux Pamplemousse, Confit Citron Vert et Granité Pamplemousse Fleur d'Oranger

Citrus Orange Blossom: Olive Oil Biscuit, Grapefruit Cream, Lime Candied and Orange Blossom Grapefruit Granita

Pomme Amande et Cidre - 12 €

Pomme Caramélisée, Crumble et Crémeux Amande, Chantilly Caramel et Sorbet Cidre

Apple, Almond, and Cider: Caramelized Apple, Crumble and Almond Cream, Caramel Whipped Cream and Cider Sorbet

LES SIGNATURES DE L'HIVER

ENTRÉES - STARTERS

Gravlax de Truite Rose de Savoie - 19 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Truite Marinée aux agrumes, Crème à l'Aneth et Yuzu, Crème de Zeste de Citron

Pink Trout Gravlax from Savoy: Trout Marinated in Citrus Fruits, Dill and Yuzu Cream, Lemon Zest Cream

La Terrine de Folie - 18 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Terrine de Porc, Persil, Volaille et Foie Gras, Marrons et Épices Douces, Pickles de Légumes du Marché

Folie Terrine: Pork, Parsley, Poultry and Foie Gras Terrine, Chestnuts and Mild Spices, Pickled Farmer Vegetables

PLATS - MAIN COURSES

Le Bœuf Wellington - 49 €

Pavé de Bœuf aux Shiitakes, Foie Gras, Épinards, Crème au Thym et Jus Réduit

Beef Wellington: Beef Pavé with Shiitake Mushrooms, Foie Gras, Spinach, Thyme Cream and Reduced Jus

La Sole à la Grenobloise - 49 €

Sole Entière Poêlée au Beurre Noisette, Citron, Persil, Croutons et Câpres,

servie avec des Pommes de Terre Grenaille persillées

Sole à la Grenobloise: Whole Pan-Fried Sole with Brown Butter, Lemon, Parsley, Croutons and Capers, served with Parsleyed New Potatoes

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée (plate ou gazeuse)..... forfait 50cl **5 €**
High-quality micro-filtered still or sparkling water

Eaux minérales mineral water 33cl 50cl 1L

Evian..... **4 € 6 € 7 €**

San Pellegrino **6 € 7 €**

Virgin Spritz (Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse)..... **13 €**
Non-alcoholic bitters and rosemary/grapefruit soda

Boissons brassées aux fruits brewed fruit drinks
Légèrement alcoolisée à 4,5°, naturellement fruitée et sans sucre.
Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.

Yolo Citron-Menthe 33cl **9 €**

Yolo Framboise-Timut..... 33cl **9 €**

Jus et Nectars de fruits Patrick Font..... **9 €**

Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate
Patrick Font Fruit Juices and Nectars: Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine Peach, Apple, Tomato

Sodas **6 €**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer