

Le RESTAURANT

Dans l'écrin chaleureux de notre maison, le Chef Thomas Dubois vous convie à une expérience culinaire sincère et inspirée. Sa cuisine puise dans les influences transalpines, dans les produits du terroir et dans la générosité de nos montagnes, pour composer des assiettes où la saison guide chaque geste. Ici, le local se mêle à l'ailleurs, la finesse rencontre la simplicité, et le goût raconte une histoire vraie. Installez-vous, laissez les saveurs vous envelopper : vous êtes chez vous, et votre voyage gourmand commence maintenant.

In the warm and inviting setting of our restaurant, Chef Thomas Dubois invites you to enjoy an authentic and inspired culinary experience. His cuisine draws on transalpine influences, local ingredients, and the bounty of our mountains to create dishes where the season guides every step of the process. Here, the local blends with the exotic, finesse meets simplicity, and flavor tells a true story. Take a seat, let the flavors envelop you: you're at home here, and your culinary journey begins now.

Le DÎNER

ENTRÉES STARTERS

Textures de tomate, crème de mozzarella di latte, pesto de basilic maison — **13€**
Tomato textures, mozzarella di latte cream, homemade basil pesto

Gaspacho de concombre et kiwi, citron vert et pointe de piment d'Espelette — **12€**
Cucumber and kiwi gazpacho with lime and a dash of Espelette pepper

Langoustines nacrées à la flamme, chou rouge mariné aux framboises et huile parfumée — **18€**
Flambéed pearlescent langoustines, red cabbage marinated in raspberries and scented oil

Crémeux de brebis de la ferme de Pibou, condiments sucré-salé et crème de laitue — **12€**
Creamy sheep's milk cheese from Pibou Farm, sweet-and-salty condiments, and lettuce purée



Le DÎNER

PLATS MAIN COURSES

Pêche du moment, mousseline de brocolis, coulis herbacé et citronné — **26€**
Fish of the day, broccoli mousseline, herbal and lemony sauce

Ballotine de pintade farcie, déclinaison de maïs, jus réduit — **27€**
Stuffed guinea fowl ballotine, corn variations, reduced gravy

Épaule de veau confite, crémeux de polenta, légumes de saison et jus au thym — **29€**
Slow-confit veal shoulder, creamy polenta, seasonal vegetables and thyme juice

Côte de bœuf Black Meadow maturée 30 jours, sauce chimichurri, pommes de terre grenailles — **139€ pour 2 personnes**
30-day-aged Black Meadow ribeye, chimichurri sauce, baby potatoes - To share, for two persons

Demandez la suggestion du chef
Ask for the chef's recommendation

FROMAGES CHEESES

Sélection de fromages du pays — **10€**
A selection of regional cheeses

DESSERTS DESSERTS

Tiramisu signature Maison Soyeuse — **12€**
Our signature tiramisu

Crémeux de chocolat blanc et textures de fraises — **12€**
White chocolate cream with strawberry textures

Autour de la pêche et du mélèze — **11€**
Inspired by peach and local pine tree

Prix en € - Taxes et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande
Prices in € - Taxes and service included - List of allergens available upon request

