

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.

AU DÉJEUNER LUNCH MENUS

DEMANDEZ LE MENU - ASK FOR THE MENU

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**
Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **32€**
Starter + Main Course + Dessert



ENTRÉES STARTERS

Textures de tomate, crème de burrata di bufala, pesto de basilic maison — **13€**
Tomato textures, burrata di bufala 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

Guacamole maison, avocat en vinaigrette au citron confit et pamplemousse, crevettes cocktail — **11€**
Homemade guacamole, avocado with candied lemon and grapefruit vinaigrette, cocktail prawns

Le RESTAURANT

PLATS MAIN COURSES

Pêche du moment, déclinaison de butternut épicée, coulis herbacé et citronné — **26€**
Fish of the day, spiced butternut variation, herbaceous and lemony sauce

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

Gigot d'agneau confit, crémeux de polenta, légumes de saison et jus au thym — **29€**
Confit lamb leg, 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 recommandation

FROMAGES CHEESES

Sélection de fromages du pays — **12€**
A selection of regional cheeses

DESSERTS DESSERTS

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

Crèmeux 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

