

Desserts by Bernard Prost & son équipe

Coulant chocolat Chocolate lava cake	12
Crème brûlée au Genépi Genepi-flavoured crème brûlée	12
Tarte Tatin Caramelized upside-down apple tart	12
Salade de fruits frais à la verveine Fresh fruit salad with lemon verbena	14
Courch'Tropez insert fruits rouges Courch'Tropez red fruit dessert	15
Dessert du jour Dessert of the day	12

Le Restaurant du Pralong

by Mathieu Herricotte
& son équipe

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes.
renseignez vous auprès de notre maître d'hôtel.
All our dishes can contain allergenic substances, inform you with our butler.

Prix Net € / Service compris - Net Prices € / Service included



Entrées

Velouté de potiron, éclats de noisettes, copeaux de Beaufort 19
Cream of pumpkin soup, crushed hazelnuts and Beaufort flakes

Saumon mariné à l'aneth et ses blinis 25
Salmon marinated in dill, blinis

Carpaccio de bœuf, Burrata, pousses de roquette, olives noires 26
Beef carpaccio, burrata, arugula salad, black olives

Tataki de thon aux graines de sésames, légumes croquants, et vinaigrette citronnée 29
Tuna tataki with sesame seeds, crunchy vegetables, lemon dressing

Boite de sardines millésimées La Guildive, beurre d'Échiré demi-sel, toasts grillés et mesclun 29
Tin of vintage sardines from La Guildive, salted butter, toasts and mixed salad leaves

Les 6 huitres Fines n°3 Cadoret 24
6 Cadoret N° 3 oysters

Les 12 huitres Fines n°3 Cadoret 42
12 Cadoret N° 3 oysters

Les 6 Escargots XXL de Bourgogne 24
6 Burgundy XXL snails

Les 12 Escargots XXL de Bourgogne 42
12 Burgundy XXL snails

Salades

Jeune frisée aux lardons, œuf poché, pignons grillés 25
Young curled endive with bacon, poached egg, toasted pine nuts

Salade de pommes de terre et harengs fumés Petrossian, oignons, beurre demi-sel et jeunes pousses 26
Potato and smoked herring salad, onions, salted butter and young shoots

Cœur de romaine façon Caesar, croustillant de poulet et copeaux de parmesan 28
Caesar's salad with lettuce, crunchy chicken and parmesan flakes

Pâtes Fraîches Maison

Tagliolini à la napolitaine 25
Neapolitan-style Tagliolini

Tagliolini à la bolognaise 28
Tagliolini Bolognese

Risotto aux Taleggio et éclats de noisettes 29
Risotto with Taleggio cheese and crushed hazelnuts

Sandwichs

Burger montagnard, steak charolais, salade romaine, oignons rouges, raclette, pommes Pont Neuf 29
Mountain burger, Charolais beef, lettuce, red onions, raclette cheese served with Pont Neuf potatoes

Club sandwich poulet 29
Chicken club sandwich

Club sandwich au saumon fumé 29
Smoked salmon club sandwich

Viandes

Suprême de volaille rôti et son jus, pommes Mousseline 28
Roast breast of chicken, lightly whipped potato purée and jus

Epaule de cochon confite au sirop d'érable, polenta au parmesan et champignons 32
Shoulder of pig candied in maple syrup, polenta with parmesan cheese and mushrooms

Tartare de bœuf à votre convenance, pommes Pont Neuf et mesclun 30
Beef tartar to your taste, potatoes Pont Neuf and mixed salad leaves

Entrecôte poêlée, pommes grenailles, lard paysan et beurre maître d'hôtel 36
Pan-fried rib steak, small sautéed potatoes, country bacon, lemon and parsley butter

Poissons

Risotto d'encornets et de supions aux herbes, jus de bisque 32
Squid and inkfish risotto with fine herbs, bisque jus

Dos de merlu rôti, fricassée de légumes anciens, beurre nantais 34
Roast back of hake, stir-fried heirloom vegetables, white butter sauce

Saumon à l'unilatéral, mousseline de topinambours, sauce vierge 36
Salmon cooked on one side, lightly whipped Jerusalem artichoke purée, olive oil sauce