

Entrées – Starters



| | |
|---|-----|
| Soupe du potager aux légumes frais, fromage des Alpes et croutons <i>Fresh vegetable soup served with cheese and "crouton"</i> | 13€ |
| Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle <i>Prawn coconut soup with lemongrass</i> | 15€ |
| 6 escargots de Bourgogne au beurre persillé et salade verte <i>6 Bourgogne snails with parsley butter and salad</i> | 15€ |
| Salade César au poulet croustillant, cœur de romaine, parmesan, croutons et anchois <i>Caesar salad with chicken crisps, lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovies</i> | 18€ |
| Nems au poulet <i>Chicken spring rolls</i> | 16€ |
| Le fameux jambon Ibérique Pata negra « Pan con tomate » <i>The famous Iberian ham pata negra "Pan con tomate"</i> | 24€ |
| 6 huîtres « spéciales perles blanches » (selon arrivage) <i>6 (depends arrival)</i> | 23€ |
| Assiette de foie gras maison, confitures de figues aux épices et toasts <i>Homemade foie gras, figs marmelade and toasts</i> | 22€ |
| Salade gourmande de l'Auberge (foie gras, magret fumé, jeune pousse, noix, haricots plats, vinaigrette aux fruits de la passion) <i>Auberge gourmet salad (foie gras, smoked duck, salad, French beans, Dressing with passion fruit)</i> | 23€ |
| Dos de saumon fumé «Le Borvo» tranché à notre façon, crème citronnée aux fines herbes et toasts <i>Smoked salmon Saint-Hubert style with sour/lemon cream and toasts</i> | 23€ |
| Caviar Français Aquitaine 20 grammes, œuf mollet et chair de crabe <i>French Caviar Aquitaine 20 grams, boiled egg and crab shack</i> | 54€ |
| Demi-Langouste froide avec sa « mayo-neige » et tranchée de saumon fumé <i>Half spiny lobster with mayonnaise and smoke salmon</i> | 36€ |



Côté Mer– Fish



*Nos poissons sont accompagnés de petit légumes et riz façon Saint-Hubert
Our fish are served with vegetables and rice “A la Saint-Hubert”*

| | |
|---|------------|
| Demi-homard du vivier grillé au beurre persillé | 34€ |
| <i>Half of a grilled lobster from the vivarium with parsley herb butter</i> | |
| Homard entier du vivier grillé au beurre persillé | 49€ |
| <i>Whole grilled lobster from the vivarium with parsley herb butter</i> | |
| Filet de Rouget, jus corsé au corail, écrasé de pomme de terre et fines herbes | 28€ |
| <i>Red mullet fish with crushed by potatoes strong juice</i> | |
| Marmite du pêcheur façon Thaï | 35€ |
| <i>Thai fisherman’s pot</i> | |
| Curry Thai de gambas avec son riz parfumé | 29€ |
| <i>Curry Thai prawn with rice</i> | |
| Assiette méditerranéenne façon bouillabaisse royale croustons et rouilles (poisson du marché, gambas et crustacés) | 35€ |
| <i>Mediterranean plate with bouillabaisse “croustons” and “rouilles”</i> | |

L’Etal du boucher – Meats



Viandes d’origine contrôlée : U.E.

*Nos viandes de qualité sont accompagnées de petits légumes et purée de pomme de terre maison
ou frites*

Our quality meats are served with vegetables and homemade mashed potatoes or fries

| | |
|---|------------|
| Tartare de « bœuf minute », pommes frites et mêlée de salade | 32€ |
| <i>Minute-made beef tartar with french fries and salad</i> | |
| Big Mountain Burger (viande fraîche hachée 220grammes 100% pur bœuf) | 29€ |
| <i>Fresh minced beef burger</i> | |
| Curry de poulet Thaï au riz parfumé | 29€ |
| <i>Thaï chicken curry and jasmin rice</i> | |
| Cuisse de Canard confite du Sud - Ouest | 30€ |
| <i>French duck confit</i> | |
| Souris d’Agneau confite | 32€ |
| <i>Lamb shrank confit</i> | |
| Filet de bœuf poêlé nature | 35€ |
| <i>Beef filet</i> | |
| Filet de bœuf poêlé au poivre | 35€ |
| <i>Peppered beef filet</i> | |
| Filet de bœuf poêle façon « Auberge » avec son médaillon et sa sauce foie gras | 38€ |
| <i>Beef filet “façon Auberge” with Foie gras sauce</i> | |

Suggestions & Spécialités



A partir de deux personnes – For two people minimum

Prix par personne – Price per person



Fondue savoyarde avec assiette de charcuterie et mêlé de salade

28€/pers

Fondue savoyarde : Cheese specialty of Savoie, salad and plate of charcuterie (cold cuts)



Raclette avec assiette de charcuterie, pommes de terre chaudes et mêlée de salade

35€/pers

Grilled raclette cheese with a plate of charcuterie (cold cuts), steamed potatoes and salad

Pierrade : Bœuf, veau et blanc de poulet avec pommes frites, petits légumes et mêlée de salade

39€/pers

Variety of meats (beef, veal, and chicken) on a hot-stone with french fries, vegetables and salad

**Sur
reservation
On demand**

Côté Asie

*Notre cuisine Asiatique
Our Asian cuisine*

Entrées – Starters

Soupe de gambas au lait de coco et citronnelle 15 €

Nems au poulet 16 €
Chicken spring rolls



Plats – Main course

Marmite du pêcheur façon Thaï 35 €
Thai fisherman's pot

Curry de poulet Thaï au riz parfumé 29 €
Thai chicken curry and jasmine rice

Desserts & Pâtisseries de l'Auberge fait maison
Homemade Deserts and Pastries



| | |
|---|-----|
| Tiramisu | 9€ |
| <i>Tiramisu</i> | 9€ |
| Pavelova | |
| Tarte aux myrtilles | 9€ |
| <i>Raspberry pie</i> | 9€ |
| Tarte au citron | |
| <i>Lemon pie</i> | |
| Pavé de chocolat "Maison Chevalot" | 9€ |
| <i>Chocolate cake</i> | |
| Tarte fine aux pommes | 10€ |
| <i>Apple tart</i> | |
| Délice des Alpes façon Saint Hubert (meringue, glace vanille, chantilly et fruits frais) | 10€ |
| <i>Traditional Alps delicacy</i> | |
| Oriane cheese cake "the famous" | 10€ |

Glaces et Sorbets – Ice creams and Sorbets



| | |
|--|-----|
| Coupe Colonel (citron-vodka) | 11€ |
| <i>Lemon sorbet with vodka</i> | |
| Coupe Genepy | 11€ |
| <i>Genepy sorbet with genepy</i> | |
| Sorbet Montagnard (pomme verte, myrtille et framboise) | 9€ |
| <i>Mountain sorbet (green apple, blueberry and raspberry)</i> | |
| Coupe Saint Hubert avec alcool (citron, pomme et framboise arrosée de Calvados) | 15€ |
| <i>Coupe Saint Hubert with alcohol (lemon, apple, raspberry and a Touch of Calvados)</i> | |



Chef Roshan Gunsoa



Menu de l'Auberge - The Inn Menu



Salade César au poulet croustillant, cœur de roumaine, parmesan, croutons et anchois

Caesar salad with chicken crisps, lettuce, parmesan cheese, croutons and anchovies

Ou

Soupe du potager aux légumes frais, fromage des Alpes et croutons

Fresh vegetable soup served with cheese and "crouton"

Ou

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé et salade verte

6 Bourgogne snails with parsley butter and salad

<~0~>

Curry de poulet Thaï au riz parfumé

Thai chicken curry and jasmine rice

Ou

Souris d'Agneau confite

Lamb shank confit

Ou

Marmite du pêcheur façon Thaï

Thai fisherman's pot

<~0~>

Assiette de fromages d'appellations contrôlées

AOC cheese platter

<~0~>

Dessert au choix

Choice of dessert

55€

Menu Enfant - Children's Menu

Servi jusqu'à 12 ans - Served up to 12 years old

Coca-cola, Orangina, ½ Vittel ou Jus de fruits

Steack haché

ou

Poulet Croustillant

Beef paddy or chicken served with potatoes or french fries

ou

Pates bolognaïses

Les plats enfants sont accompagnés de purée de pommes de terre ou frites

Dessert au choix

Choice of dessert

25€

