



Le Bistrot du M

Par le Chef Edouard Loubet

“A la carte”

Les entrées | *Starters*

Salade “Grand M” légumes verts, oeuf poché, fêta, endive et avocat <i>“Grand M” salad, green vegetables, poached egg, feta cheese and avocado</i>	26€
Terrine de foie gras maison, pain à la polenta, gelée d’Aperol et d’Angostura <i>Homemade foie-gras terrine, corn mush bread, Aperol and Angostura bitters jelly</i>	30€
Palet de brochet et écrevisse à la mélisse, œufs de brochet fumés <i>Lemon balm flavoured pike-perch and crayfish palet, smoked pike-perch eggs</i>	30€
Racines et légumes cuits vapeur « fous d’herbes » <i>Roots and vegetables dressed with fresh herbs</i>	25€

Les plats | *Main courses*

Bar de ligne juste saisi sur la peau, préparation d’hiver au sapin <i>Line seabass cooked on the skin, winter dressing with pine tree</i>	46€
Sole meunière à la Chartreuse velouté de chou-fleur au clou de girofle et pommes paillettes <i>Chartreuse flavored “Sole Meunière” Clove flavoured cauliflower velouté and “paillettes” french fries</i>	52€
Filet de veau rôti à la sauge, un oignon confit et des champignons grillés <i>Roasted veal filet with sage, preserved onion and grilled mushrooms</i>	42€
Poitrine de pintade au genièvre, quelques girolles poêlées et carottes bébés <i>Roasted guinea fowl breast with juniper, some sauteed chanterelles and baby carrots</i>	36€
La Broche du jour de notre rôtisserie Garnitures maraîchères <i>Meat of the day cooked on the spit Farmer side dishes</i>	38€

Les prix sont nets, service compris - Prière de nous signaler toute allergie ou intolérance
Net prices, service included - Please inform us about any allergies or intolerance



Les fromages et desserts | *Cheeses and desserts*

Le plateau de fromages affinés de nos Montagnes 16€
Savoy matured fine

Le buffet de gourmandises du M 18€
The M gourmet buffet

Les desserts à la carte | *“A la carte desserts”*

Croquant-coulant au chocolat 16€
Flowing and crunchy chocolate cake

Coupe glacée “Grand M” 16€
“Grand M” ice cream sundae

Soufflé au génépi, sorbet au chocolat 18€
Génépi soufflé, chocolate sorbet

Menu du déjeuner - À l'ardoise (Uniquement le midi)

Lunch menu - Daily offerings (For lunch only)

Plat du jour - 28€ - *Today's special*

Entrée | Plat ou Plat | Dessert - 36€

Starter | Main course or Main course | Dessert - 36€

Entrée | Plat | Dessert - 42€

Starter | Main course | Dessert - 42€

Pour nos clients résidents - Selon sélection du soir (Uniquement au dîner)

Hotel guests menu - Daily offerings (For dinner only)

Plat du jour - 28€ - *Today's special*

Entrée | Plat | Dessert - 69€

Starter | Main course | Dessert - 69€

Les prix sont nets, service compris - Prière de nous signaler toute allergie ou intolérance

Net prices, service included - Please inform us about any allergies or intolerance



Le Menu des enfants

Children's menu

Plat et dessert | *Main course and dessert* - 22€

Les plats | *Main courses*

Nuggets et frites maisons

Homemade chicken nugget and French fries

Coquillettes au jambon blanc et Beaufort

Shell pasta with cooked ham and Beaufort cheese

Saumon d'Écosse | Riz et gâteau de légumes

Salmon from Scotland | Rice and vegetables cake

Les desserts | *Desserts*

Glace vanille et chocolat | *Vanilla and chocolate ice cream*

Salade de fruits frais | *Fresh fruits salad*

Faisselle et confiture de Myrtille

White cheese and blackcurrant jam

Les prix sont nets, service compris - Prière de nous signaler toute allergie ou intolérance

Net prices, service included - Please inform us about any allergies or intolerance