2.MILLE.3

lunch

2.MILLE.3

Entrées - Starters

Froides - *Cold*

Salade aux noix, vieille tomme, jambon de pays 14 €
Green salad with walnuts, aged Tomme cheese and local ham

Salade de Beaufort, bœuf séché 16 €
Green salad with Beaufort cheese and dried beef

Poireaux à l'œuf dur, 12 €
vinaigrette de vin vieux
Leeks with hard-boiled egg, mature wine vinegar dressing

Planches - *Platters*

de saumon demi-sel au raifort 20 €
Marinated salmon with horseradish cream

de terrine de cochon aux genièvres 12 €
Home-made pork terrine with juniper berries

de charcuterie 14 €
cured meats

Chaudes - *Hot*

Velouté de potiron, crème de pays 12 €
Cream of pumpkin soup with local cream

Croûte aux morilles et vin jaune 24 €
Morel mushrooms on toast with yellow Jura wine

Soupe de gros légumes « aux cailloux » 12 €
Chunky vegetable soup with cheese and croutons

Plats - Dishes

Penne Pomodoro - *Penne Pomodoro* 20 €
Tartare de bœuf - *Beef tartar* 24 €
Poulet fermier rôti - *Free-range roasted chicken* 24 €
Gros œufs cassés - *Large fried eggs* 20 €
Cocotte du jour - *Pot roast of the day* 24 €
Burger des cimes - *Summit burger* 22 €
Planche tout cochon - *Pork platter* 24 €
Planche tout bœuf - *Beef platter* 26 €
Planche tout saumon - *Salmon platter* 26 €

Formule du skieur - *Skier style*
26 €
Salade - Cocotte du jour - Dessert
Salad - Pot roast of the day - Dessert

Devil

En K de caviar- *Caviar snack* 40 €
Assiette rouge - *Red selection* 39 €
½ homard, langoustines, crevettes roses
Half lobster, langoustines, prawns

Foie gras de canard, confiture de noël 22 €
Home-made duck foie gras, dried fruit jam

Huîtres spéciales Marennes d'Oléron N°3
Special Marennes Oléron Oysters N°3

Les 6 20 €
Les 9 27 €
Les 12 33 €

Boîte de sardines Ramon Peña 22 €
Ramon Peña sardines in oil

Grosses coquillettes 36 €
Parmesan, jambon du sauget, truffe noire
Macaroni with Parmesan cheese, Sauget ham and black truffle

XxL

Plateau Rouge à partager 150 €
homard, langoustines, crevettes roses, caviar, boisson
Red selection to share
Lobster, langoustines, prawns, caviar, drink

Entrecôte Black Angus, 400 grs 39 €
Sauce béarnaise
Black Angus beef rib steak, 400 g - Béarnaise sauce

Poulet rôti à la broche, pour 2 personnes 52 €
Spit-roasted free-range chicken - Serves 2

Double Burger - *Double Burger* 36 €

Desserts

Classiques - *Classics*

Tarte du jour - *Tart of the day* 9 €
Cime caron 9 €
Vanilla ice cream with chestnuts, candied chestnuts and chantilly cream
Clafoutis de fruits rouges - *Red fruits clafoutis* 9 €
Glaces et sorbets - *Ice creams and sorbets* 9 €

Arrosés - *Liqueur and sorbet*

Vodka, sorbet citron - *Vodka, lemon sorbet* 10 €
Génépi, glace génépi - *Génépi, Génépi ice cream* 10 €

XXL

Mousse au chocolat - *Chocolate mousse* 14 €
Planche de gaufres - *Waffles* 14 €