



LA CIMA

Non inclus dans la demi-pension 

Plats végétariens 

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.

Les informations concernant les allergènes sont disponible sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe

Prix nets, Taxes et Service Compris

Not included in half board 

Vegetarian dishes 

We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.

Information regarding allergens are available on request.

Origins of meat : France - Europe

Net prices, Tax and Service included

Les Truffes / The Truffles

Truffes râpées à votre convenance / *Grated Truffles can be added to your liking*

Truffe Noire / *Black Truffle*

Le gramme 8€

Truffe Blanche / *White Truffle*

Le gramme 18€



Les Caviars Petrossian / *The Caviars Petrossian*

Daurenki Royal 30gr	100€
Daurenki Royal 50gr	165€
Ossetra Special Reserve 30gr	175€
Ossetra Special Reserve 50gr	295€
Beluga Imperial 30gr	370€
Beluga Imperial 50gr	615€


A Partager / *To Share*

Focaccia à l'huile d'olive et graines de nos montagnes  <i>Focaccia with olive oil and seeds from our mountains</i>	705kcal	25€
Mortadelle "La Favola", câpres et huile de pistache <i>Mortadella sausage "La Favola", capers and pistachio oil</i>	525kcal	30€
Sélection de charcuteries de bœuf, pickles de légumes et gressin artisanal <i>Cured meat selection of beef, vegetables pickles and handmade bread stick</i>	399kcal	35€
Pakora, beignets de jeunes légumes légèrement épicés à la farine de pois chiche  <i>Pakora, spicy baby vegetables fritters made with chickpeas flour</i>	240kcal	35€
Mezze d'un caviar d'aubergine, houmous, socca et labneh à l'huile d'olive  <i>Mezze with eggplant dip, hummus, socca and labneh with olive oil</i>	593kcal	35€






Les Entrées / *The Starters*

Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>		45€
Velouté de légumes du terroir, petits croûtons au beurre  <i>Vegetables velouté, buttered croutons</i>	202kcal	25€
Bouillon de volaille parfumé au gingembre et coriandre fraîche, nouilles de riz, enoki à cru <i>Poultry broth scented with ginger and fresh coriander, rice pasta, raw enoki</i>	92kcal	28€
Burrata des Pouilles, huile d'olive des Baux-de-Provence et condiments  <i>Burrata from Pouilles, olive oil from Baux-de-Provence and condiments</i>	458kcal	35€
Foie gras de canard mi-cuit, citre confite à la cardamome, brioche maison toastée <i>Cold duck foie gras terrine, preserved winter squash with cardamom and home-made brioche toast</i>	375kcal	40€
Cœur de saumon fumé, algues wakamé, gelée de citron et gingembre <i>Smoked salmon heart fillet, wakamé seaweed, lemon jelly and ginger</i>	237kcal	40€
Huîtres spéciales N°3 Tarbouriech x 6, pain de seigle maison et condiments <i>Specials N°3 Tarbouriech oysters x 6, home-made rye bread and condiments</i>	132kcal	56€

Les Salades / The Salads

Salade Crétoise, crudités variées, feta de brebis, jus de citron émulsionné à l'huile d'olive 	327kcal	30€
<i>Crétoise salad, raw vegetables, ewe feta, lemon juice vinaigrette with olive oil</i>		
Salade Caesar, Cœur de Romaine, filet de poulet grillé, tomate confite, anchois et parmesan	328kcal	40€
<i>Caesar salad, Romaine salad, grilled chicken fillet, preserved tomato, anchovies and parmesan</i>		
Salade Niçoise, mesclun, radis, céleri, cive, haricots verts, anchois, thon, œuf dur et tomate	510kcal	40€
<i>Niçoise salad, mix leaf salad, radish, celery, chive, green beans, anchovies, tuna, hard-boiled egg and tomato</i>		

Les Plats Principaux / The Main Courses

Calamaretti 100% maïs, aubergine rôtie, basilic frais, tomate confite et pignons de pins 	643kcal	38€
<i>100% corn Calamaretti, roasted eggplant, fresh basil, preserved tomato and pine nuts</i>		
La cocotte de légumes / The vegetables 		
Au naturel / Glazed	262kcal	45€
Au curry vert / With green curry	312kcal	50€
À la truffe noire / With black truffle	263kcal	67€
Végé-Burger, pain brioché au sésame, aubergine grillée, roquette et pesto "alla Genovese" 	608kcal	45€
<i>Végé-Burger, brioche bread with sesame, grilled eggplant, rocket salad and pesto "alla Genovese"</i>		
Suggestion du jour, selon la pêche		55€
<i>Suggestion of the day, according to the fishing</i>		
Fish and Chips de légumes racine, émulsion soja et citron	810kcal	45€
<i>Fish and Chips of root vegetables, soya and lemon foam</i>		
Saumon label rouge, petit épeautre Bio mijoté aux citrons confits, gel de carotte et jus de volaille	453kcal	50€
<i>Salmon "label rouge", stewed organic einkorn with preserved lemon, carrot jelly and poultry gravy</i>		
Phat Thai de poulpe, nouilles à l'encre de seiche, sweet chili sauce, broccoli et arachides	408kcal	55€
<i>Octopus Phat thai, squid ink pasta, sweet chili sauce, broccoli and peanuts</i>		
Suggestion de mon Boucher		55€
<i>Butcher's suggestion</i>		
K-Burger, pain brioché au sésame, steak de bœuf, beaufort et crudités	854kcal	50€
<i>K-Burger, brioche bread with sesame, steak of beef, beaufort, and raw vegetables</i>		
Suprême de volaille au curry vert, lait de coco, garam massala, coriandre et menthe fraîche	395kcal	55€
<i>Poultry breast with green curry, coconut milk, garam massala, coriander and fresh mint</i>		
Pièce de bœuf Français, cromesquis de pomme de terre et pulpe de carottes au cumin	547kcal	65€
<i>Roasted French beef, potatoes cromesquis and carrot pulp scented with cumin</i>		
Linguine ou Penne Rigate / Linguine or Penne Rigate		
À la truffe noire et parmesan / With black truffle and parmesan	389kcal	60€
À la truffe blanche et parmesan / With white truffle and parmesan 	389kcal	90€
Risotto Acquerello / Risotto Acquerello		
À la truffe noire / With black truffle 	367kcal	60€
À la truffe blanche / With white truffle	367kcal	90€

Les Pizzas / *The Pizzas*

Margherita, concassé de tomates fraîches, mozzarella et basilic ✓ <i>Margherita, chopped fresh tomatoes, mozzarella and basil</i>	894kcal	20€
Reine, concassé de tomates fraîches, jambon cuit, champignons mozzarella et olives <i>Reine, chopped fresh tomatoes, cooked ham, mushrooms, mozzarella and olives</i>	957kcal	25€
Fromage, concassé de tomates fraîches, gorgonzola, capretta de chèvre, mozzarella ✓ <i>Cheese, chopped fresh tomatoes, gorgonzola, capretta goat cheese, mozzarella</i>	1161kcal	25€
Végétale, concassé de tomates fraîches, mozzarella, légumes grillés, tomates confites et olives ✓ <i>Vegetarian, chopped fresh tomatoes, mozzarella, grilled vegetables, preserved tomatoes and olives</i>	945kcal	25€
Truffe Noire, crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano et copeaux de truffe noire <i>Black Truffle, truffled cream, rocket salad, Parmigiano Reggiano and black truffle shaving</i>	952kcal	60€
Truffe Blanche, crème de truffe, roquette, Parmigiano Reggiano et copeaux de truffe blanche DP <i>White Truffle, truffled cream, rocket salad, Parmigiano Reggiano and white truffle shaving</i>	952kcal	90€
Pétrossian : crème fraîche, coeur de saumon fumé, caviar et fleurs de Bourrache DP <i>Pétrossian: fresh cream, smoked salmon heart fillet, caviar and borrago flowers</i>	978kcal	90€

Les Accompagnements / *The Side Dishes*

Salade de mesclun / <i>Mix leaf salad</i> ✓	65kcal	10€
Pommes frites / <i>French fries</i> ✓	177kcal	10€
Linguine ou Penne Rigate / <i>Linguine or Penne Rigate</i> ✓	105kcal	10€
Riz basmati / <i>Basmati Rice</i> ✓	94kcal	10€
Mousseline de pomme de terre / <i>Mashed potatoes</i> ✓	96kcal	10€
Légumes vapeurs ou glacés / <i>Steamed or glazed vegetables</i> ✓	95kcal	15€

Les Desserts / *The Desserts*

Le Buffet de Pâtisseries de Sébastien Vauxion <i>The Sébastien Vauxion's Pastries Buffet</i>	324kcal	35€
Moelleux tiède au chocolat et glace à la vanille Bourbon <i>Warm chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream</i>	551kcal	15€
Crème brûlée traditionnelle aux vanilles d'origines <i>Traditional crème brûlée with origins vanillas</i>	300kcal	15€
Sélection de sorbets, glaces et glaces à l'italienne <i>The selection of sorbets, ice creams and Italian ice creams</i>	155kcal	15€
Le Tiramisu : biscuit imbibé d'espresso à l'Amaretto, feuilles de chocolat, crème onctueuse au mascarpone <i>The Tiramisu: biscuit soaked with espresso coffee with Amaretto, chocolate sheet, smooth cream with mascarpone</i>	249kcal	20€
Bonbons chocolat, ganache et praliné x 12 pièces <i>Chocolates, ganache and praline x 12 pieces</i>	535kcal	20€
Assiette de fruits de saison tranchés <i>Sliced seasonal fruits plate</i>	175kcal	35€
Assiette de fruits rouges <i>Red fruits plate</i>	135kcal	45€