

**E D M O N D**

# EDMOND

## À l'apéritif

Planche de 6 canapés 18 €

Blinis, coeur de saumon fumé maison et crème d'aneth  
*Homemade smoked salmon, blinis and dill cream*

Assortiment de 6 tapas 25 €

Acra, finger de magret de canard et toast de foie gras  
*Spicy cod fish cake, duck breast finger and foie gras*

# EDMOND

## Petite faim

Cœur de saumon fumé maison, blinis et crème d'aneth  
*Homemade smoked salmon, blinis and dill cream*

25 €

Prix nets, taxes et service compris - *Prices are nets, service included*

# EDMOND

Foie gras de canard, toast de pain de campagne et chutney <i>Duck foie gras, toasted farmhouse bread and chutney</i>	35 €
Œuf mimosa au caviar Kristal <i>Deviled egg and Kristal caviar</i>	50 €
Foie gras de canard poêlé, mesclun au vieux balsamique <i>Pan-fried duck foie gras, mesclun with old balsamique vinegar</i>	39 €
Dégustation de charcuterie Savoyarde <i>Local cured ham assortment</i>	35 €
Velouté de potiron <i>Cream of pumpkin</i>	25 €

## Salades

Salade, King crabe, avocat et pamplemousse <i>King crab, lettuce, avocado and grapefruit</i>	43 €
La traditionnelle, Salade César au poulet grillé <i>Classic grilled chicken Caesar salad</i>	37 €
Salade de mâche à la truffe noire <i>Lamb's lettuce salad and black truffle</i>	55 €
Salade iceberg, homard Breton et sauce coraillée <i>Brittany lobster, iceberg salad and coral sauce</i>	55 €

# EDMOND

## Plats canailles

Filet de sole cuite meunière et pommes de terre vapeur 69 €  
*Sole meunière with steamed potatoes*

Noix de saint jacques rôties à la normande, riz pilaf 49 €  
*Roasted scallops « à la normande », rice pilaf*

Epaule d'agneau de lait confite 7 heures et polenta 45 €  
*Slow cooked lamb shoulder and polenta*

Blanc de volaille fermier rôti au vin jaune et mousseline de rattes 45 €  
*Roasted free-range chicken with amber yellow wine sauce  
and mashed potatoes*

# EDMOND

Entrecôte de bœuf, frites maison et sauce béarnaise <i>Beef rib steak, french fries and béarnaise sauce</i>	65 €
Coquillettes au jambon et à la truffe noire <i>Coquillettes pasta with ham and black truffle</i>	69 €
Raclette savoyarde à l'assiette <i>Savoyard raclette plate</i>	40 €
Supplément truffe noir les 5 grammes <i>Black truffle supplement</i>	50 €

# EDMOND

## Incontournables

Burger savoyard, frites maison <i>Savoyard burger, homemade French fries</i>	49 €
Galette façon kebab, frites et sauce blanche à l'orientale <i>Kebab wrap, French fries and oriental white sauce</i>	49 €
Club sandwich au choix : Poulet, saumon ou végétarien <i>Choice of club sandwich: Chicken, salmon or vegetarian</i>	47 €
Tagliatelle napolitaine, bolognaise ou carbonara <i>Tagliatelle napoletana, Bolognese or carbonara</i>	39 €
Tagliatelle à la truffe noire <i>Tagliatelle with black truffle</i>	75 €

# EDMOND

## Desserts

Prix nets, taxes et service compris - *Prices are nets, service included*

# EDMOND

Salade de fruits de saison <i>Fresh fruits salad</i>	17 €
Choux croquant au cœur coulant caramel <i>Crunchy choux bun filled with toffee</i>	17 €
Saint-Honoré vanille de Madagascar et pamplemousses marinés <i>Saint-Honoré cake, Madagascar vanilla and marinated grapefruits</i>	17 €
Charlotte au chocolat Tulakalum <i>Charlotte cake with Tulakalum chocolate</i>	17 €
Tarte aux fruits exotiques <i>Exotic fruits pie</i>	17 €
Assortiment de glaces et sorbets de saison <i>Selection of ice creams and sorbets</i>	17 €

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes présents dans les préparations.

*Full allergies information is available for all our dishes.*