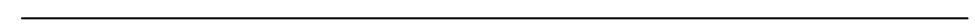


**S K Y L I G H T**



RESTAURANT

**S K Y L I G H T**



RESTAURANT

## ENTREES – STARTERS

### Cèpes rôtis, crème de cresson, roquefort

Roasted porcini mushrooms, cress cream, Roquefort cheese

### Cannelloni de poireaux, canard fumé, girolles, vert en mousseline

Leek cannelloni, smoked duck, chanterelle mushrooms

### Poulpe frit, crémeux de butternut, châtaigne, encre de seiche

Crispy fried octopus, creamed butternut, chestnut, squid ink sauce

### Tartare de Saint Jacques, mangue verte, quinoa et vinaigrette au miel

Scallops tartare, green mango, quinoa, honey vinaigrette

### Filet de bœuf en Tataki, salade d'herbes

Seared beef tataki, herbs salad

### Foie gras aux griottes, chutney figue, chips de pain d'épice

Duck foie gras, fig chutney, gingerbread chips

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de vous adresser au maître d'hôtel*

*For allergies or specific dietary requirements, please ask our restaurant supervisor*

*Viande origine / Meat from EUROPE, UK, USA, Argentina*

 *Vegetarian*

*Prix Net en Euros service compris/Net prices in Euros service included*

## VINS ROUGES RED WINES

 75cl

14

Morgon – Bouchard Père & Fils

42

Crozes Hermitage classique – Cave de Tain l'Hermitage

52

12

Pinot Noir A.O.C. – Domaine Dupré

56

Saint-Émilion Grand Cru – Château Fonrazade

65

14

Côte Rôtie – Maison Brotte Les Murets

110

Nuits-Saint-Georges – Bouchard Père & Fils

125

17



15cl  75cl

16

Côtes du Rhône A.O.P. – François Jeantet

8

28

Saumur Champigny A.O.C. – Les moulins de Turquant

9

36

19

Graves – Château du Mayne

10

39

Brouilly A.O.P. – Domaine Piron

10

43

Sancerre A.O.P. – Domaine André Robineau

11

50

Hautes Côtes de Nuits A.O.C. – Bouchard Père & Fils

11

52

## VINS BLANCS WHITE WINES

Mâcon-Lugny Saint-Pierre – Domaine Bouchard Père & Fils

Gewürztraminer – Domaine de Ribeauvillé

Chablis – Jean-Marc Brocard

Pernand Vergelesses – Domaine Laleure-Piot

Les Arums de Lagrange – Château Lagrange

Condrieu Invitare – Chapoutier

Le Sauvignon des Ferboy – L'enclos du Juge

Pouilly sur Loire – Domaine Roger Pabiot & Fils

Saint-Véran – Domaine de la Feuillarde

Sancerre A.O.P. – Domaine André Robineau

Petit Chablis – Domaine William Fèvre

## VIN ROSÉ ROSÉ WINE

La Vie en Rose

 75cl

38

43

65

69

95

120

 15cl  75cl

8

28

9

36

10

49

11

50

11

52

8

28

## PLATS – MAIN COURSES

**Dos de cabillaud, viennoise d'amandes, champignons et pois gourmands**

26

Almond crusted cod, mushrooms, greedy peas

**Noix de Saint -Jacques, déclinaison autour du chou fleur, émulsion radis red meat**

29

Saint Jacques scallops, declination of cauliflower, radish emulsion

**Noix d'entrecôte d'Argentine, frites, sauce béarnaise**

32

Argentinian steak , french fries, béarnaise sauce

**Filet charolais mûré 21 jours, frites façon potatoes, sauce béarnaise**

36

21 days matured beef filet steak , fries, béarnaise sauce

**Poêlée de gnocchis, fricassée de cèpes**



21

Pan fried gnocchi, porcini mushrooms

**Cocotte de volaille de 100 jours, façon poule au pot**

24

Farm raised boiled chicken, seasonal vegetables

**Burger Savoyard, jambon cru, reblochon fondant, roquette, aioli**

25

'Le Burger Savoyard' : cured ham, reblochon cheese, roquette, aioli

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de vous adresser au maître d'hôtel*

*For allergies or specific dietary requirements, please ask our restaurant supervisor*

*Viande origine / Meat from EUROPE, UK, USA, Argentina*

*Prix Net en Euros service compris/Net prices in Euros service included*

 **Végétarien**

## DESSERTS—DESSERTS

### Crème brûlée Baileys

Crème brûlée with Baileys

10

### Tarte tatin revisitée, glace vanille bourbon, croustillant noisette

Tarte tatin, vanilla ice cream, hazelnuts

10

### Tarte aux fruits de la passion

Passion fruit tart

10

### Cheesecake maison aux fruits rouges

Red berry cheesecake

10

### Fondant au chocolat, cœur caramel beurre salé, glace vanille

Chocolate fondant, salted butter caramel, vanilla ice cream

### Thé ou café gourmand

3 mini desserts avec thé ou café

3 mini desserts with tea or coffee

12

*En cas d'allergie ou de régime alimentaire spécifique, merci de vous adresser au maître d'hôtel*

*For allergies or specific dietary requirements, please ask our restaurant supervisor*

*Prix Net en Euros service compris/Net prices in Euros service included*

## CHAMPAGNES



15cl



75cl

Heidsieck & Co. Monopole Silver

12

75

Heidsieck & Co. Monopole rosé

14

90

Pommery Brut Royal

15

95

Pommery Apanage rosé

95

Pommery Cuvée Louise millésime

195

Vrankren Diamant Blancs de Blancs millésime

115

Vrankren Demoiselle La Parisienne millésime

135

## VIN DOUX SWEET WINE

Sauternes – Le Trianon du Château Fihlot

10

48