



L'ECRIN
RESTAURANT - PLAGE - LOUNGE BAR



entrées
STARTERS



La belle raviole, langoustine et bisque légère parfumée à la sauge
Ravioli langoustine, and light bisque flavoured with sage
24€

Ceviche de Saint Jacques, leche de tigre avec pickles de radis noir, coriandre et gelée de citron
Scallop ceviche, leche de tigre, with black radish pickles, coriander, and lemon jelly
28€



Gravlax de saumon à la betterave, vinaigrette mandarine et noix
Salmon Gravlax with beetroot, mandarin and walnut vinaigrette
24€



Carpaccio de poire juste pochée, fines tranches de parme et roquette
Carpaccio of lightly poached pears, thin slices of Parma ham, and roquette
22€



Burratina fumée croustillante sur son crémeux de butternut et noisette
Crispy smoked burratina, on a bed of butternut and hazelnut cream sauce
23€

pâtes et risotto
PASTA AND RISOTTO

Raviolis à la daube
Stewed ravioli
28€

Gnocchi al gorgonzola, noix et jambon de parme
Gnocchi al gorgonzola, walnuts and Parma ham
24€

Spaghetti fraîches all Arrabiata
Fresh spaghetti all arrabiata
24€



Risotto d'automne aux cèpes et noisettes
Autumn risotto with porcini mushrooms and hazelnuts
28€



Gluten free / Végétarian



PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarian



PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI




terre
THE LAND

Black Angus cheeseburger à la tomme de Savoie
Black Angus cheeseburger with Savoy tomme
26€

Filet de boeuf rôti, sauce aux cèpes 
Roast fillet of beef with porcini mushroom sauce
42€

Canon d'agneau confit, purée de patate douce et châtaigne 
Lamb confit, with sweet potato and chesnut puree
34€

Suprême de volaille fermière rôtie, parfumée à la truffe, sauce suprême 
Roast poultry supreme flavored with truffle, supreme sauce
28€

Tartare de boeuf cru ou aller-retour assaisonné par nos soins 
Beef tartare (raw or seared), seasoned by our chef
26€



Gluten free / Végétarian



*Nous gardons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes bovines
Customers are free to enquire about the traceability of all our bovine meat*

PRIX EN EUROS, TAXES INCLUSES



mer
THE SEA

Cabillaud basse température en croûte de noisette et chorizo, jus de viande corsé
Low-temperature cod with in a hazelnut and chorizo crust, full-bodied meat jus
32€

La belle gamberoni croustillante, mayonnaise citronnée
Crispy gamberoni with lemon mayonnaise
34€

Le poulpe en daube et petits légumes confits
Daubed octopus with confit vegetables
30€

Filet de loup juste rôti et beurre citronné 
Roast fillet of bass with lemon butter
32€



accompagnements
SIDES - 8 €

Gratin dauphinois crémeux (supplément truffe possible)  
Creamy gratin dauphinois (truffle at an additional cost)

Brocolinis vapeur à l'huile d'olive parfumés à l'origan  
Steamed brocolini in olive oil flavoured with oregano

Gnocchi au beurre et parmesan  
Gnocchi with butter and parmesan

Frites fraîches  
Fresh Fries

Mélange de pousses  
Mixed baby greens

PAR NOTRE CHEF
CHRISTOPHE BACHI

Gluten free / Végétarian

