

B

A

L

GG

N

DEPUIS 1827



Depuis les premiers pressoirs installés dans les vignes,  
jusqu'au design innovant de Mumm Grand Cordon près de 200 ans plus tard,  
la Maison Mumm est guidée par l'esprit précurseur de Georges Hermann Mumm, son fondateur.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

## CHAMPAGNES BRUTS & GRANDES CUVÉES

G. H. MUMM CORDON ROUGE	<i>Magnum</i>	150 cl	300
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	600
	<i>Mathusalem</i>	600 cl	1 400
	<i>Salmanazar</i>	900 cl	2 500
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BRUT MILLÉSIMÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	350
	<i>Magnum</i>	150 cl	750
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	1 800
DOM PÉRIGNON	<i>Bouteille</i>	75 cl	490
	<i>Magnum</i>	150 cl	1 400
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	4 500
	<i>Mathusalem</i>	600 cl	12 000
DOM PÉRIGNON P2	<i>Bouteille</i>	75 cl	900
ARMAND DE BRIGNAC BRUT GOLD	<i>Bouteille</i>	75 cl	550
	<i>Magnum</i>	150 cl	1 400
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	4 500
	<i>Réhoboam</i>	450 cl	6 000
CRISTAL ROEDERER	<i>Bouteille</i>	75 cl	600
	<i>Magnum</i>	150 cl	1 500
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	5 000

## CHAMPAGNES BLANC DE BLANCS

G. H. MUMM RSRV BLANC DE BLANCS	<i>Bouteille</i>	75 cl	200
RUINART BLANC DE BLANCS	<i>Bouteille</i>	75 cl	230
	<i>Magnum</i>	150 cl	480
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	1 300
ARMAND DE BRIGNAC BLANC DE BLANCS	<i>Bouteille</i>	75 cl	850
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE BLANC DE BLANCS MILLÉSIMÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	500

### GRANDE PARADE

Champagne brut au choix 75 cl parmi :

Perrier-Jouët Belle Époque Brut,  
Dom Pérignon, Armand de Brignac Brut Gold

6 bouteilles **3 200**  
12 bouteilles **6 400**  
24 bouteilles **12 800**

### RAINBOW PARADE

Champagne rosé 75 cl au choix :  
Perrier-Jouët Belle époque, Dom Pérignon,  
Armand de Brignac

6 bouteilles **4 500**  
12 bouteilles **9 000**  
24 bouteilles **18 000**



## CHAMPAGNES ROSÉS

G. H. MUMM BRUT ROSÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	180
	<i>Magnum</i>	150 cl	350
RUINART BRUT ROSÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	260
	<i>Magnum</i>	150 cl	520
PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE ROSÉ MILLÉSIMÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	500
	<i>Magnum</i>	150 cl	1 200
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	2 500
ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	750
DOM PÉRIGNON ROSÉ	<i>Bouteille</i>	75 cl	750
	<i>Magnum</i>	150 cl	1 800

## VINS AOP PROVENCE

CHÂTEAU MINUTY, CUVÉE ROSE ET OR	<i>Magnum</i>	150 cl	230
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	460
	<i>Mathusalem</i>	600 cl	1 000
CHÂTEAU MINUTY CUVÉE 281	<i>Bouteille</i>	75 cl	200
	<i>Magnum</i>	150 cl	350
CHÂTEAU PEYRASSOL	<i>Magnum</i>	150 cl	210
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	420
	<i>Réhoboam</i>	450 cl	640
	<i>Mathusalem</i>	600 cl	880
CHÂTEAU D'ESCLANS WHISPERING ANGEL	<i>Magnum</i>	150 cl	220
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	440
	<i>Mathusalem</i>	600 cl	980
CHÂTEAU D'ESCLANS GARRUS	<i>Bouteille</i>	75 cl	270
	<i>Magnum</i>	150 cl	600
	<i>Jéroboam</i>	300 cl	1 300



## À PARTAGER / TO SHARE

<b>PLANCHE D'ANTIPASTI</b>	36
Houmous de betterave coriandre noisette, cornichons, pleurotes au vinaigre de cidre, focaccia maison, chips de chou kale <i>Beetroot coriander hazelnut hummus, pickles, oyster mushrooms with cider vinegar, homemade focaccia, kale chips</i>	
<b>PLANCHE MONTAGNARDE</b>	48
Jambon Mangalica, rillettes et terrines artisanales, demi-saucisson de Sallanches, cornichons, Saint-Marcelin, Beaufort, sucettes de Reblochon, chutney myrtilles, fruits secs, miel de montagne <i>Mangalica ham, artisanal rillettes and terrines, half of Sallanches saucisson, pickles, Saint-Marcelin, Beaufort, Reblochon lollipops, blueberry chutney, dried fruits, mountain honey</i>	
<b>MASTERPLANCHE</b>	84
La rencontre entre la planche d'antipasti et la planche montagnarde ! <i>When antipasti board and mountain board meet!</i>	
<b>ENTRÉES À PARTAGER</b>	39
Crème de morilles, truite façon gravlax au Génépi, jambon Mangalica, sucettes de Reblochon <i>Morels cream, gravlax trout with Génépi, Mangalica ham, Reblochon lollipops</i>	
<b>FRITES FRAÎCHES À LA TRUFFE RÂPÉE ET CRÈME DE PARMESAN</b>	32
<i>Fresh French fries with grated truffle and parmesan cream</i>	
<b>PIZZA À LA TRUFFE</b>	42
Truffe mélanosporum, crème de mascarpone et parmesan <i>Melanosporum truffle, mascarpone cream and Parmesan</i>	
<b>TRUITE EN GRAVLAX</b>	22
Truite marinée à l'aneth, au génépi et aux baies roses, fleur de sel <i>Marinated trout with dill, Génépi and pink peppercorns, flower sea salt</i>	
<b>SUCETTES DE REBLOCHON</b>	25
Cromesquis de reblochon fondant, lard paysan, crémeux de faisselle aux herbes et jeunes pousses <i>Melty cromesquis of Reblochon, farm bacon, creamy herbal cottage cheese and salad</i>	

### CAVIAR KAVIARI OSCIETRE PRESTIGE

50 g - 180 €    125 g - 450 €    250 g - 900 €  
Blinis maison, crème épaisse, ciboulette, oignon  
*Homemade blinis, thick cream, chives, onion*

## PLATS / MAINS

<b>CÔTE DE BOEUF ENV. 1,2 KG</b>	69/pers
Accompagnement au choix (30mn de préparation) <i>Side to choose (around 30mn of waiting)</i>	
<b>LINGUINES CRÉMÉES AUX TRUFFES</b>	48
<i>Cremed linguine with truffles</i>	
<b>SALADE CAESAR</b>	29
<i>Caesar salad</i>	
<b>TRUITE ARC-EN-CIEL DES ALPES</b>	35
<i>Alpine rainbow trout with sorrel</i>	

## DESSERTS

<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b>	18
Avec sélection de desserts <i>With desserts selection</i>	
<b>PLATEAU DE DESSERTS</b>	45
Moelleux au chocolat, tarte au citron meringuée, cheesecake des Alpes <i>Chocolate spongecake, lemon meringue pie, Alpine cheesecake</i>	

