



La Cordée

RESTAURANT

**Notre Chef Romain Maillot travaille essentiellement
avec des produits frais, de saison et de terroir ;
la carte est donc susceptible de changer de jour en jour.**

Our Chef Romain Maillot works primarily with fresh,
seasonal and local produce,
the menu is likely to change from day to day.




MENU DEGUSTATION SELECTIONNÉ PAR NOTRE CHEF

« Une expérience épicurienne »

Menu en 4 services pour l'ensemble de la table 4 courses menu for the whole table	99
Accord mets et vins Wine pairing	49

NOS ENTRÉES

Starters

Tartare de Bar crème citronnée, radis en pickles, coriandre et mangue acidulée Seabass tartare with lemon cream, pickled radishes, coriander, and tangy mango	32
 Soupe froide de petits pois à la verveine, espuma de chèvre de Verbier, fraîcheur de cosse Cold green pea soup with Verbier goat cheese espuma, freshness of pea pods	24
Pressé de volaille de la ferme Nant avril, foie gras, cerises acidulées, roquette, sorbet aux herbes et pistaches Pressed poultry from Nant Avril Farm, foie gras, tangy cherry and rocket salad. Fresh vegetable, herb sorbet and pistachios	29

Faites-nous part de vos allergies
Please tell us about your allergies



NOS PLATS

Main Dishes

-  **Tomate au barbecue, aubergine laquée au praliné maison, tartare de tomate Green zebra, thym citron, beurre blanc au gingembre** 46
Barbecued tomato, eggplant glazed with homemade praline, Green zebra tomato tartare, lemon thyme and ginger white butter
- Poulpe grillé, courgette au achard de légumes, crémeux de poivron piquillo fumé, sauce satay** 55
Grilled octopus, zucchini with "achard" vegetable pickle, creamy smoked piquillo peppers, satay sauce
- Filet de bœuf de la ferme Minder, petits pois, chanterelle au beurre tandoori, polenta croustillante et sauce Diable** 60
Beef fillet from Minder farm, green peas and chanterelle with tandoori butter, polenta and Diable sauce
- Pour deux personnes, Bar entier, racines de fenouil et niçoise de légumes** 125
For two people, Whole sea bass, fennel roots and vegetable ratatouille

Faites-nous part de vos allergies
Please tell us about your allergies



NOS DESSERTS

The desserts

Fraises marinées au basilic pourpre, citron noir loumi, sorbet citron huile d'olive 18

Strawberries marinated with purple basil, black loumi lemon, lemon sorbet and olive oil

Pêche au miel vanillé, givré de framboise et mousse de fromage blanc 18

Peach with vanilla honey, frosted raspberry and fromage blanc mousse

Moelleux au chocolat 70%, glace à la vanille de Tahiti, crème anglaise fumée 18

Soft chocolate cake 70%, Tahitian vanilla ice cream, smoked english custard sauce

Fromage de Chèvre de la laiterie de Verbier, Figs de Solliès et noix 15

Goat cheese from the Verbier dairy, figs and walnuts

Faites-nous part de vos allergies
Please tell us about your allergies