

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées à partager / Starters to share

- Salade Fraîcheur Pashmina à partager, 12 € / pers.
Tomate, Concombre, Avocat, Salade verte et Vinaigrette maison à part
Pashmina veggio salad to share,
Tomatoes, cucumber, avocado, green salad, and homemade vinaigrette on the side
- 8 Huîtres Boudeuses n°5 de David Hervé 28 €
Beurre, Citron et Vinaigre à l'Échalote
8 Oysters Boudeuses n°5,
Butter, Lemon and Shallots Vinegar
- Sardines Pétrossian à l'huile d'Olive 17 €
Pain de Seigle, Citron et Beurre d'Isigny
Pétrossian Sardines,
Rye Bread, Lemon and Isigny Butter
- Planche de Charcuterie, Fromages et Antipasti 13 € / pers.
Our selection of cold cuts meat, Cheeses and antipasti
- Caviar « Œil du Tigre Daurenki Royal » Pétrossian 20gr 65 €
Blinis et Crème de Bresse
"Eye of the Tiger Royal Daurenki" Caviar Petrossian 20gr
Blinis and Bresse Cream

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Entrées / Starters

Velouté de Butternut, Crème montée à la Truffe et Châtaignes <i>Butternut Soup, Chestnuts and Truffle Cream</i>	19 €
Potage, Soupe, ou Velouté du Base Camp <i>Base Camp's Casserole Soup</i>	18 €
Cé'Zaatar, ma version de la Salade César Cuisse de Poulet croustillante au Zaatar, Halloumi, Tournon et Pita <i>Cé'Zaatar, my version of the Caesar salad Crispy Chicken legs with Zaatar, Halloumi, Tournon, and Pita</i>	21 €
Saumon Gravelax, Condiment Moutarde, Miel, Aneth, croustillant de Seigle et Œuf de Saumon <i>Gravelax Salmon, Mustard, Honey, Dill condiment, Crispy Rye and Salmon Egg</i>	28 €
Poke Bowl, Riz à Sushi, Avocat, Carotte, Concombre, Betterave, Poisson mariné au lait de Coco, Fruits exotiques et sauce Ponzu <i>Poke Bowl, Sushi Rice, Avocado, Carrot, Cucumber, Beetroot, marinated Fish with Coconut Milk, exotic Fruits and Ponzu sauce</i>	28 €
Bouillon végétal et ravioles de Foie Gras <i>Vegetal broth and stuffed raviolis Foie Gras</i>	24 €
Pâté Croûte du Pashmina Cornichons des sous-bois et petite Salade <i>Pashmina Pâté en Croûte, Gherking and small Salad</i>	35 €
Suggestion d'entrée du Base Camp <i>Base Camp's starter</i>	18 €

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Plats / Main Courses

Linguine au Parmesan, Jambon blanc italien, Artichaut et Truffe <i>Linguine with Parmesan Cheese, Italian Ham, Artichoke and Truffle</i>	35 €
Cocotte de Volaille fermière aux Morilles, Riz trois couleurs, et sauce Vin jaune <i>Casserole of farm Poultry with Morels, Three colors Rice, and Vin jaune sauce</i>	39 €
Filet de Bœuf à l'Échalote ou Maître d'Hotel, 150 gr Pommes de terre grenaille, et Légumes de saison <i>Beef fillet 150 gr with Shallot or Maître d'Hotel sauce, Sautéed Potatoes and seasonal Vegetables</i>	35 €
Filet de Bœuf Rossini, 150gr Pommes de terre grenaille, et Légumes de saison <i>Rossini Beef fillet 150gr, Sautéed Potatoes, seasonal Vegetables</i>	48 €
Saint Jacques snackées, Risotto Carnaroli et rapé de Truffe <i>Snacked Scallops, Carnaroli Risotto and grated Truffle</i>	39 €
Suggestion de Viande du Base Camp <i>Base Camp's Meat Suggestion</i>	28 €
Poisson du Jour <i>Base Camp's Fish of the day</i>	28 €
Tartiflette au Reblochon fermier, Carvi et Salade verte <i>Farmer's Reblochon Tartiflette, Caraway and green Salad</i>	24 €

Le Chef vous propose une alternative végétarienne sur demande pour toutes les entrées et les plats de la carte.

The Chief proposes a vegetarian option for each dishes on request.

Fromages et Desserts / Cheeses and Desserts

Planche de Fromages affinés <i>Plate of affinated Cheeses</i>	13 € / pers.
Ardoise de Desserts <i>Selection of Desserts of our pastry Chef</i>	17 € / pers.
Assiette de Fruits Frais <i>Plate of Fresh Fruits</i>	15 €
Moelleux Chocolat en cocotte à partager pour 2 personnes (10 minutes d'attente) <i>Moelleux Chocolate Casserole</i> <i>To share for 2 people (10min wait)</i>	22 €
Petit pot de La Manufacture des Belles Glaces Parfum : Vanille Bourbon de Madagascar, Barbe à Papa, Chocolat ou Caramel Beurre Salé / Sorbet : Citron Vert, Mangue ou Fraise <i>Small Ice Cream Pot from "Manufacture des Belles Glaces"</i> <i>Flavors: Madagascar Bourbon Vanilla, Cotton Candy, Chocolate or Salted</i> <i>Butter Caramel / Sorbet: Lime, Mango or Strawberry</i>	8 €

Menu des Petits Montagnards (- de 13 ans) Children menu 27 € (- 13 years old)

Linguine à la Bolognaise, Parmesan ou Fromage râpé
Linguine with Bolognese, Parmesan or grated Cheese

Poisson du jour, Epinard et Riz blanc, Citron
Fish of the day, Spinach and Rice, Lemon

Petit filet de Bœuf Rôti, et Pomme de Terre Rissolées
Small Roasted Beef fillet, and Roasted potatoes

Glace de la « Manufacture des Belles Glaces » ou
Mousse au Chocolat Gourmande
Ice Cream from "Manufacture des Belles Glaces" or
Gourmet Chocolate Mousse

LE BASE CAMP

LA TABLE DU PASHMINA

Soirée Transalpine / Transalpine Dinner

55 €

Chaque vendredi soir, nous vous proposons un buffet orienté autour de fines sélections de produits savoyards et italiens.
Antipasti, plats, fromages et desserts.

*Every friday evening, we propose to you a tasting buffet between Savoy & Italy.
Antipasti, dishes, cheeses, and desserts.*

Spécialités de Montagne / Mountain Dishes

Envie d'une soirée typiquement savoyarde dans un panorama grandiose ?

Nous vous invitons à découvrir nos soirées traditionnelles au Chalet de la Marine ou au Chalet des 2 Lacs, les mercredis et jeudis soirs, avec montée en chenillette. Renseignements à la réception.



Looking for a typical Savoyard evening in a breathtaking view?

We invite you to discover our traditional evenings at the Chalet de la Marine or the Chalet des 2 Lacs, on wednesday and thursday evenings, way up with snowbully. Informations at the reception.



Découvrez L'Olympiski / Discover Olympiski

A l'Hôtel 3 Vallées, le chef Sebastiaan Reinders propose une cuisine sincère, d'inspiration française et de réalisation cosmopolite.

Olympiski rime avec la tradition savoyarde ! Chaque mercredi, venez partager une soirée montagnarde autour de plats typiques.

At the Hotel 3 Vallées, chef Sebastiaan Reinders offers sincere, French-inspired and cosmopolitan cuisine.

Olympiski goes with Savoyard tradition! Every Wednesday, come and share a evening typical mountain dishes.

