

## POUR L'APERITIF

Mini-Fondue Savoyarde- 26 €

*Small Savoyard fondue.*

Part de Tomme de Savoie- 22 €

*Savoie Tomme cheese.*

Saucisson à grignoter- 16 €

*Dry sausage to share.*

## NOS PLATS DE PARTAGE

Matafan savoyard (Gourmet/Gourmand)- 24 € / 36 €

*Magret de canard séché, cubes de Sérac, crémeux d'ail confit.*

*Rösti, dry duck, cheese and garlic cream.*

Bourguignon de chevreuil en cocotte- 39 € / personne

*Polente crémeuse.*

*Deer cooked in red wine sauce, creamy polenta.*

Fondue de Reblochon (Gourmet/Gourmand)- 34 € / 55 €

*Cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard.*

*Reblochon cooked in bread, potatoes and bacon.*

Fondue Savoyarde- 38 € / personne

*Servie avec salade verte (deux personnes minimum).*

*Served with green salad (Served for a minimum of two people).*

Raclette au lait cru de vache- 43 € / personne

*Charcuteries tranchées minute, pommes de terre et salade verte (deux personnes minimum).*

*Charcuteries, potatoes, green salad (Served for a minimum of two people).*

Omelette norvégienne (Gourmet/Gourmand)- 28 € / 45 €

*Génoise, glace vanille, sorbet myrtille, meringue flambée au Kirsch.*

*Vanilla and blueberries flavors, flambeed with kirsch.*

## A LA CARTE

### ENTREES :

Carottes – 22 €

*Carottes fanes, crémeux safran, fêta, huile verte.  
Roasted carrots, saffron cream, feta cheese.*

Topinambours – 23 €

*Rôti, dés de veau, noisettes torréfiées.  
Jerusalem artichokes, veal, hazelnuts.*

6/12 Escargots – 18 € / 33 €

*Beurre persillé, gratinés au Beaufort d'été.  
Snails in garlic butter and Beaufort cheese.*

### PLATS :

Risotto de sarrazin- 28 €

*Courge crémeuse, copeaux de tomme de brebis.  
Buckwheat Risotto, squash, sheep's cheese.*

Filet de Truite- 36 €

*Déclinaison de céleri, coulis de persil.  
Trout filet, celery, parsley sauce.*

Epaule d'agneau de 6 heures – 42 €

*Millefeuille de pommes de terre, condiment ail rôti et pruneaux, jus réduit.  
Lamb cooked 6 hours, potatoes, garlic and prunes cream, reduced juice.*

Faux-Filet Maître d'hôtel- 54 €

*Pommes de terre frites à la graisse de bœuf (300gr).  
Sirloin steak, home made french fries, beurre maître d'hôtel.*

Fondue de Reblochon - 34 €

*Cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard.  
Reblochon cooked in bread, potatoes and bacon.*

## DESSERTS :

Ile Flottante- 15 €

*Crème anglaise.*

Gâteau crémeux au chocolat d'Equateur- 18 €

*Mousse légère au yaourt.*

*Creamy chocolate cake, yogourt mouss.*

Tarte Tatin- 16 €

*Crème fraîche.*

*Caramelised apple tart, fresh cream.*

Bolet meringué- 14 €

*Glace vanille, sauce chocolat.*

*Vanilla ice cream, meringue, chocolate sauce.*

Omelette norvégienne (gourmet / gourmand)- 28 € / 45 €

*Génoise, glace vanille, sorbet myrtille, meringue flambée au Kirsch.*

*Vanilla and blueberries flavors, flambeed with kirsch.*

## LE PLAT DES P'TITS MONTAGNARDS – 18 €

*Servi aux enfants de moins de 10 ans ou moins de 1m30 !*

Viande du moment et purée de pommes de terre.



MICHELIN  
2024

## MENU CARTE BLANCHE – 75 € (SERVI A TOUTE LA TABLE)

Laissez-vous guider par Loïc et sa brigade autour d'un menu né et inspiré des produits du moment (4 services).

*Let Loïc and his team guide you through a menu inspired by seasonal products (4 courses – served at all the table).*

## MENU BIB GOURMAND – 42 €

### ENTREES :

#### Topinambours

*Rôtis, dés de veau, noisettes torréfiées.  
Jerusalem artichokes, veal, hazelnuts.*

*Ou*

#### Carottes

*Carottes fanes, crèmeux safran, fêta, huile verte.  
Roasted carrots, saffron cream, feta cheese.*

### PLATS :

#### Filet de truite

*Déclinaison de céleri, coulis de persil.  
Trout, celery, parsley sauce.*

*Ou*

#### Poitrine de porc confite

*Crozets au sarrasin.  
Confit pork belly sauce and crozets.*

### DESSERTS :

#### Ile flottante

*Crème anglaise.*

*Ou*

#### Gâteau crèmeux au chocolat d'Equateur

*Mousse légère au yaourt.  
Creamy chocolate cake, yogurt mouss.*

*Prix nets en euros – Taxes et service inclus*