

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