



LA CARTE



Entrées

Velouté de topinambour, noisettes, crème, tonka
Jerusalem artichoke velouté, hazelnuts, cream

12

Bouchée escargot, cancoillotte, lard
Snail bite with cancoillotte cheese and crispy bacon

14

Ceviche de daurade, leche de tigre
Sea bream ceviche, sweet potato, tiger sauce

15

Croissant chaud savoyard
Warm Savoyard croissant

13

A partager

Tartinables du moment
chef's seasonal spread

16

Assiette de charcuterie sélectionnée

18

Assiette de fromages locaux, suisses & italiens

16

Plats

Risotto d'artichaut, jus à l'ail noir, parmesan
Artichoke risotto, black garlic jus, parmesan

26

Cochon, chicorée, graines & crème de chou-fleur
Pork with chicory, seeds and cauliflower cream

27

Paleron braisé, sauce café de Paris, pommes Anna
Braised beef chuck, Café de Paris sauce, potatoes

27

Petit salé de truite aux lentilles
Salted trout with lentils

28

Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans)

15

Coquillettes gratinées tomate & jambon
ou jambon poêlé, pommes de terre
+ 1 boule de glace ou sorbet

LES SPÉCIALITÉS



CHAUD DEVANT !

Côte de boeuf 1kg
Rib of beef
90

Pièce du boucher
Butcher's cut

Ravioles de la Drôme de la mère Maury
gratinée parmesan brebis épinards poireaux
ravioli from Drôme gratinated with cheese spinach leeks

26

Supplément porchetta

3

Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum)
Abondance, comté, vacherin fribourgeois, servie avec salade

La traditionnelle, vin blanc de Savoie 26/p

Façon FINE, crémant de Savoie & cépes 29/p

*Servi sur planche avec pierre volcanique
cook yourself on volcanic stone

*Accompagnement: pommes grenailles, 3 sauces maison
side: baby potatoes, 3 homemade sauces

Allergiques et intolérants merci de nous le préciser lors de la prise de commande, l'équipe s'adaptera pour vous satisfaire au mieux.

Taxes et service compris



• DESSERTS •

Flan pâtissier

praliné noisette

Classic custard tart with hazelnut praline

10

Pavlova

sauge & pomme rôtie

Sage pavlova with roasted apple

11

Offenbach

Entremet poire chocolat

Pear and chocolate entremet

11

Riz au lait

de coco, kalamansi

Coconut rice pudding

12

• LES GLACES ARTISANALES DE FIFINE •



Les douceurs alcoolisées 13

Le colonel : 3 boules citron, vodka

La williamine : 3 boules poire, eau de vie de poire

La Blueberry Hill : 1 boule génépi 1 myrtille, 1 framboise, génépi

Green chaud : 2 boules chocolat, 1 boule chartreuse, chartreuse verte

Les coupes glacées 11

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, chantilly

Café liégeois : 2 boules café, 1 boule vanille, caramel, chantilly

Cookie crunch : 2 boules vanille, 1 boule caramel, pâte à cookie, sauce caramel, chantilly

Coupe fruits rouges : 1 boule framboise, 1 cerise, 1 myrtille, coulis fruits rouges, chantilly

Les parfums

Les sorbets : framboise, poire Williams, citron vert, mandarine, pomme, myrtille

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, caramel, café
chocolat noir, noisette, marron, génépi

2 boules 7 - 3 boules 10

Topping +1€

*Coulis caramel, coulis chocolat, coulis fruits rouges,
chantilly, pâte cookie*

