



LA CARTE



Entrées

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

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

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

Croissant chaud savoyard
Warm Savoyard croissant

A partager

Tartinables du moment
chef's seasonal spread

Assiette de charcuterie sélectionnée

Assiette de fromages locaux, suisses & italiens

Plats

12	Risotto d'artichaut, jus à l'ail noir, parmesan Artichoke risotto, black garlic jus, parmesan	26
14	Cochon, chicorée, graines & crème de chou-fleur Pork with chicory, seeds and cauliflower cream	27
15	Paleron braisé, sauce café de Paris, pommes Anna Braised beef chuck, Café de Paris sauce, potatoes	27
13	Petit salé de truite aux lentilles Salted trout with lentils	28

Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans)

18 Coquillettes gratinées tomate & jambon
16 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

Supplément porchetta 3

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

La traditionnelle, vin blanc de Savoie 26/p

Façon Fifine, crémant de Savoie & cèpes 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



• DESSERTS •

Flan pâtissier

praliné noisette

Classic custard tart with hazelnut praline

10

Offenbach

Entremet poire chocolat

Pear and chocolate entremet

11

Pavlova

sauge & pomme rôtie

Sage pavlova with roasted apple

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*



Taxes et service compris