

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Velouté de légumes d'hiver  - 15,00 €

Tomme de Savoie, Croûtons et Fromage Râpé
Winter vegetable soup served with "Tomme de Savoie"
and grated cheese

Terrine de Pot au Feu à l'Ancienne - 16,00 €

Carottes Fondantes, Noisettes Torréfiées et Chutney Poire
Traditional "Pot au feu" Casserole, roasted hazelnuts pear chutney

Reblochon pané et beignets de pomme de terre  - 16,00 €

Breaded reblochon and Potatoes fritters

Tartare de Thon aux saveurs exquises - 22,00 €

Légumes croquants, Vanille et zestes de Citron vert
Tuna tartar with delicately seasoned with vanilla and lime zest
crunchy vegetables

Médailon de foie gras de Canard du Sud-Ouest - 26,00 €

Muscat de Rivesaltes et confit d'oignons à la myrtille
Duck Foie gras, muscat of Rivesaltes, blueberry and onion confit

NOS VIANDES

OUR MEATS DISHES

Suprême de volaille fermière cuit à basse température - 22,00 €
Sauce à la Coriandre et au lait de coco
Slow cooked chicken supreme, coriander and coconut milk sauce

Pièce du boucher – Beurre Maître d'hôtel – 33 €
Butcher's choice cut, butter « Maître d'Hôtel »

Croustillant de bœuf confit aux aromates et filet – 26,00 €
De pigeon rôti, jus corsé parfumé à l'huile de truffe et au Foie Gras
Crispy beef confit with aromatic herbs, Truffle oil
and foie gras flavoured jus.

Carré d'agneau cuit comme en Provence, crème d'Ail 32,00 €
Rack of lamb cooked in the Provençale style, garlic cream

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché cuisinés
au goût du jour
All our dishes are accompanied by market vegetables of the day.

NOS POISSONS

OUR FISHES DISHES

Gratiné de Filets de Perche et sa fondue de poireaux - 22,00 €

Perche fillet gratin with leek fondue

Linguines aux Gambas Sauvages Flambées, Pesto et Tomates - 24,00 €

Linguine with flambéed wild prawn, pesto and tomatoes

Filet de Bar poêlé, fleur de sel et crème légère aux coquillages - 26,00 €

Pan fried fillet of sea bass, fleur de sel and light shellfish cream sauce

Noix de St Jacques juste snackées, beurre Vanillé - 26,00 €

Pan seared scallops, vanilla butter

TOUS LES DIMANCHES - EVERY SUNDAY

Filets de Perche Frais de Lac « Meunière » - 29,00 €

Frites « Maison » et Salade Verte


Fresh lake perch fillets, parsley butter with fresh fries and green salad

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du marché cuisinés
au goût du jour

All our dishes are accompanied by market vegetables of the day

CÔTÉ VÉGÉTARIEN

VEGETARIAN CHOICES

Bowl de chèvre frais, carottes fanes et choux chinois  - 19,00 €
Crémeux d'Avocat et Caramel balsamique
Bowl of fresh goat's cheese, carrot tops and Chinese cabbage
Creamy avocado, Balsamic glaze

Lasagnes de légumes et coulis de tomates  - 21,00 €
Servies avec Salade verte
Vegetable lasagna and tomato coulis served with green salad

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

(Mini 2 pers./Prix par Pers.)

OUR SAVOYARD SPECIALITIES

(Mini 2 people/price per person)

Fondue Savoyarde 3 Fromages, servie avec salade verte - 22,00 €
3 Cheeses Savoyard fondue served with green salad.

Supplément Charcuterie - 8,00 €
Additional Charcuterie

Raclette Valaisanne - 25,00 €
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte
Valais Raclette served with charcuterie, potatoes and a green salad.

Tartiflette, servie avec jambon cru et salade verte - 19,00 €
Tartiflette served with dry-cured ham and a green salad.

MENU ENFANT - 15,00 €

KID'S MENU

Spaghettis à la bolognaise
Spaghetti Bolognese

Ou/Or

Pièce de Boucher – Légumes du jour ou frites
Butcher's choice cut with vegetables of the day or French fries

Ou/Or

Filets de perche- Légumes du jour ou frites
Perch fillets with vegetables of the day or French fries

Fromage blanc coulis – Fromage blanc with fruit coulis

Ou/Or

Glace – Ice cream

Ou/Or

Compote – Compote

NOS DESSERTS

OUR DESSERTS

Planche de fromages de la vallée du Giffre - 10,00 €
Cheese board with cheese from the Vallée du Giffre

Tarte Mojito Meringuée- Rhum Ambré, menthe - 12,00 €
Mojito meringue tart, amber rum, mint

Dôme Crème de marron, marron glacé, compotée de Poire - 12,00 €
Chestnut cream from the Dôme, candied chestnut, pear compote

Dessert du Moment - 11,00 €
Dessert of the moment

Moelleux cœur coulant chocolat Valrhona, sorbet framboise - 12,00 €
Soft-centred Valrhona chocolate pudding, raspberry sorbet

Panna Cotta onctueuse à la vanille de Madagascar, gel exotique - 10,00 €
Creamy panna cotta with Madagascar vanilla, Tropical fruit jelly

Coupe Fabio - 11,00 €
Fruits frais, meringue, crème épaisse, coulis de fruits
rouges et glace Vanille
Fresh fruit, meringue, thick cream, red fruit coulis, vanilla ice cream

ASSORTIMENT de GLACES ET SORBETS
GLACES DES ALPES

ASSORTMENT OF ICE CREAM AND SORBETS
FROM GLACES DES ALPES

Vanille, Café, Chocolat, Caramel fleur de sel, Fraise, Framboise
Poire, Citron vert, Myrtille, Bulgare, Pistache

(Vanilla, Coffee, Chocolate, Caramel with "Fleur de Sel", Raspberry, Pear,
Lime, Blueberry, natural yoghurt, Pistachio)

1 boule	3,00 €
2 boules	5,50 €
3 boules	8,50 €
Boule Supp.	2,00 €

SUPPLEMENTS / EXTRAS

Chantilly	2,00 €
Chocolat Chaud	2,00 €
Meringue	2,00 €