



Entre rivières et montagnes, une cuisine savoureuse et gourmande aux couleurs des saisons...

BAR

*Seul ou à partager !
Alone or To Share !*

	SOLO ALONE	À PARTAGER TO SHARE
Planche de charcuteries de pays <i>Regional cold cuts platter</i>	21 €	25 €
Planche de fromages de nos vallées <i>Cheese platter from our valleys</i>	22 €	26 €
Planche mixte <i>Mixed platter</i>	25 €	29 €

Entrées Starter

Velouté de champignons, œuf parfait & lard grillé Creamy mushroom soup, slow-cooked egg & crispy grilled bacon	13 €
Poire confite au vin rouge en croûte de pain d'épices, mousse de foie gras Wine-poached pear in a gingerbread crust, foie gras mousse	19 €
Cheesecake de saumon fumé à l'aneth, billes de yuzu & crème d'avocat Smoked salmon and dill cheesecake, yuzu pearls & avocado cream	16 €
Raviole de potimarron d'automne, crème d'ail des ours Autumn squash ravioli, wild garlic cream	15 €
Crème de cresson au lait d'amande & falafels croustillants Watercress almond milk cream, crispy falafels	14 €

Plats Main course

Linguine aux gambas grillées, crème de crustacés Grilled prawn linguine, shellfish cream sauce	24 €
Pavé de truite, risotto de riz noir vénéré, éclats de noisettes, tuile croustillante au safran Trout fillet, black venere rice risotto, crushed hazelnuts & crispy saffron tuile	26 €
Souris d'agneau confite 7 heures, purée de carottes à l'orange & panais rôti au miel Seven-hour braised lamb shank, orange carrot purée & honey-roasted parsnips	35 €
Onglet de bœuf grillé, patate douce rôtie, fromage blanc aux herbes fraîches Grilled hanger steak, oven-roasted sweet potatoes & herbed fromage blanc	28 €
Quinoa gourmand, patates douces, courgette rôtie, pois chiches aux épices, coulis de courgette Hearty quinoa with sweet potatoes, roasted zucchini, spiced chickpeas & zucchini coulis	20 €
Ballotine de volaille lardée, cœur fondant de Beaufort, quinoa aux champignons & éclats de châtaignes, crème de lard Bacon-wrapped chicken ballotine, melting Beaufort center, mushroom quinoa, chestnut crumble & bacon cream	26 €

 <i>Spécialités de nos régions</i> <i>specialities of our regions</i> 	
 Fondue savoyarde avec salade verte <i>(minimum 2 pers)</i> Savoyard fondue with green salad <i>(minimum 2 people)</i>	25 €/pers
Fondue savoyarde avec salade verte et charcuterie <i>(minimum 2 pers)</i> Savoyard fondue with green salad and cold cuts <i>(minimum 2 people)</i>	29 €/pers
Raclette avec pomme de terres, salade et charcuterie <i>(minimum 2 pers)</i> Raclette with potatoes, salad, and cold cuts <i>(minimum 2 people)</i>	30 €/pers
Boîte Chaude avec charcuterie, pomme de terre et salade verte Hot cheese box with cold cuts, potatoes, and green salad	24 €

Desserts

Tarte façon Snickers au caramel, chocolat et cacahuètes Snickers-style tart with caramel, chocolate & peanuts	15 €
Pain perdu aux poires caramélisées & glace du moment Brioche French toast, caramelized pears & seasonal ice cream	12 €
Soupe de clémentines aux épices douces, sirop de curaçao à l'orange Spiced clementine soup with orange curaçao syrup	11 €
Riz au lait de coco, compotée de mangue Coconut rice pudding with mango compote	12 €
Café ou thé gourmand Mini dessert selection with coffee or tea- Chef's tasting plate	14 €

 KIDS <i>(- de 12 ans)</i>	
 Steak haché & frites maison Ground beef steak & fries Ou Pavé de truite, nouilles et courgette rôtie, sauce citronnée Trout fillet, noodles & roasted zucchini with lemon sauce Ou Suggestion de la cheffe Chef's suggestion	21 €
Dessert au choix glace deux boules / Two scoops of ice cream Ou gaufre garnie (sucre ou confiture) Waffle with sugar or jam	