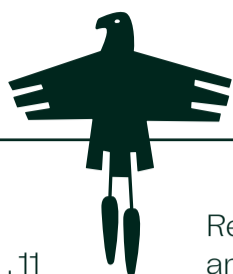


# L'AIGLE D'OR



## TO SHARE

Potato and Tomme de Savoie croquettes ..... 11

Saucisson de Savoie, pickled vegetables ..... 15

Reblochon AOP and Savoie cured ham beignets ..... 12

Crispy prawns, basil, mint, sweet and sour sauce ..... 14

## STARTERS

French onion soup, cured pork and Beaufort AOP ..... 22

Trout gravlax with herbs, pink peppercorn, lemon and Savoie honey ..... 22

Deviled eggs, chive oil ..... 14

Endive salad, pear, Bleu de Savoie, walnuts, citrus vinaigrette ..... 19

Burrata, pistachio pesto and chicory ..... 23

Pâté en croûte with duck, foie gras, Colonnata bacon, figs, pistachios, Vin Jaune, pickled vegetables ..... 27

Smoked goat cheese cappelletti, truffle, artichoke, mushroom consommé with tonka and Madagascar pepper ..... 27

## MAIN DISHES

### TO SHARE

45-day aged pork Tomahawk, and Charcutier sauce ..... 115/kg

Blonde de Galice steak, homemade Béarnaise sauce. .155/kg

*All dishes come with two sides of your choice*

Bone-in beef fillet, peppercorn sauce, wild mushrooms and herbs with Beaufort AOP potato purée ..... 58

Beef tartare with Beaufort AOP, parsley, capers, lemon, shallot, egg yolk, and fries ..... 35

Diot de Savoie sausages with caramelised shallots, thyme jus, confit garlic, potato purée with Beaufort AOP ..... 36

Trout Grenobloise, Grand Roux corn polenta with Abondance ..... 36

Grilled or meunière sole, Beaufort AOP potato purée ..... 120/kg

Tartiflette, lard from the Valley, Reblochon AOP, winter salad ..... 32

Savoyard fondue with Beaufort, Comté, Abondance and Savoie wine, Altesse AOP and Jacquère IGP, winter salad ..... 35

### SIDES

Winter salad ..... 9

Fries ..... 9

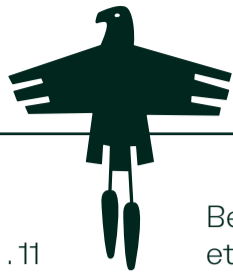
Butter herb vegetables ..... 10

Potato purée with Beaufort AOP ..... 10

Broccoletti with labneh, zaatar and herbs ..... 10

All our seasonal products come from small producers who work in a sustainable agriculture approach. Net price in euros / service included.

# L'AIGLE D'OR



## À PARTAGER

Croquettes de pomme de terre  
à la Tomme de Savoie ..... 11

Saucisson de Savoie,  
pickles de légumes ..... 15

Beignets de Reblochon AOP  
et jambon cru de Savoie ..... 12

Gambas croustillantes, basilic,  
menthe et sauce aigre douce ..... 14

## ENTRÉES

Soupe à l'oignon, lard de pays et Beaufort AOP ..... 22

Gravlax de truite, baies roses, citron et miel de Savoie ..... 22

Oeufs mimosa, huile de ciboulette ..... 14

Salade d'endives, poire, Bleu de Savoie, noix, vinaigrette aux agrumes ..... 19

Burrata, pesto à la pistache, chicorée ..... 23

Pâté en croûte de canard, foie gras, lard de Colonnata, figues, pistaches, vin jaune et pickles de légumes ..... 27

Cappelletti au chèvre fumé, truffe, artichaut, consommé de champignons à la tonka, poivre de Madagascar ..... 27

## PLATS

### À PARTAGER

Tomahawk de cochon mûré 45j  
et jus charcutier ..... 115/kg

Côte de bœuf Blonde de Galice et  
béarnaise maison ..... 155/kg

*Tous les plats viennent avec  
deux accompagnements au choix*

Filet de bœuf sur l'os, sauce au poivre, champignons sauvages  
aux herbes, purée de pomme de terre au Beaufort AOP ..... 58

Tartare de bœuf, Beaufort AOP, persil, câpres, citron,  
échalotes, jaune d'œuf et frites ..... 35

Diots de Savoie, échalotes confites, jus au serpolet, ail confit,  
purée de pomme de terre au Beaufort AOP ..... 36

Truite à la grenobloise,  
polenta de maïs Grand Roux à l'Abondance ..... 36

Sole grillée ou façon meunière,  
purée de pommes de terre au Beaufort AOP ..... 120/kg

Tartiflette, lard de la vallée, Reblochon AOP,  
mesclun d'hiver ..... 34

Fondue Savoyarde, assemblage Beaufort, Comté, Abondance et vin  
blanc de Savoie Altesse AOP et Jacquère IGP, mesclun d'hiver ..... 35

## ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun d'hiver ..... 9

Frites ..... 9

Légumes au beurre d'herbes ..... 10

Purée de pomme de terre au  
Beaufort AOP ..... 10

Brocoletti, labneh au zaatar  
et aux herbes ..... 10

Tous nos produits saisonniers proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture durable. Prix net en euros / service inclus.