

ENTRÉES*



- CAROTTES GRILLÉES,**  14€
Émulsion abondance, crumble abondance-cumin
(ALLERGÈNE : SOJA, GLUTEN)
- RAVIOLE BETTERAVE, FETA, GRENADES & HERBES,**  15€
Vierge de betterave
(ALLERGÈNE : LACTOSE)
- HOMARD,** 25€
Cuir de litchi, mayonnaise vanillée
(ALLERGÈNE : CRUSTACÉ, POISSON, MOUTARDE, OEUF)

PLATS*

Tous nos poissons & toutes nos viandes sont d'origine française

- BURGER POULET,** 20€
Steak de poulet maison, reblochon, pickles de pommes,
Sauce safranée, accompagné de frites fraîches
(ALLERGÈNE : MOUTARDE, OEUF, LACTOSE, GLUTEN)
- BURGER,** 24€
Steak du boucher, pancetta de Savoie grillée à la flamme,
Raclette, accompagné de frites fraîches
(ALLERGÈNE : MOUTARDE, OEUF, LACTOSE, GLUTEN)
- ENTRECÔTE & FRITES MAISON,** 26€
Sauce au choix : Béarnaise / Sauce Bleu d'Albertville / Sauce poivre
(ALLERGÈNE : OEUF, LACTOSE)
- CARRÉ D'AGNEAU,** 30€
Choux-fleur à la tonka, sauce chocolat noir Valrhona de Madagascar
(ALLERGÈNE : LACTOSE, SOJA)
- COQUILLE SAINT JACQUES & SON ÉMULSION,** 30€
Compote de poires caramélisées, salsifis, sauce vierge de poire
(ALLERGÈNE : MOLLUSQUE, POISSON, LACTOSE)



PLATS VÉGÉTARIENS

*Pour les jeunes enfants de - 12 ans, les entrées, plats et desserts pourront être adaptés sur demande auprès du restaurant.