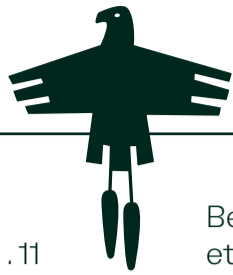


L'AIGLE D'OR



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.