

Nos Formules

Menu Terrasse 37€

Entrée, plat & dessert du soir spécialement préparé par notre chef et servi avec un verre de son accord mets-vin idéal

Three course menu specially prepared by our chef and served with a paired glass of wine

Menu Gourmand 60€

Jamon iberico y queso manchego

jamon pata negra – fromage manchego – confit d'oignons rouges

Iberian pata negra ham – manchego cheese – red onion confit

...

Filet de bœuf

terrine de foie gras – gallette de pommes de terre – épinard au beurre – jus au vin rouge

foie gras terrine – potato rösti – buttered spinach – red wine jus

...

Café gourmand

Sélection des fromages de Savoie +10€

selection of regional cheeses

Entrées

Terrine de foie gras du chef 17€

poché dans un vin monbazillac – pain au noix toasté – confit d'oignons
foie gras poached in Monbazillac wine – toasted walnut bread – red onion confit

Cuisse de canard confit 15€

choux rouge mariné – fenouil – sauce aux groiselles
slow braised confit duck leg – pickled red cabbage – fennel – redcurrant jus

Calamars 14€

poivre de sumac – fleur de sel – mayonnaise aux agrumes – sauce sriracha
sumac spice – fleur de sel – lime mayonnaise – sriracha sauce

Jamon iberico y queso manchego 17€

jamon pata negra – fromage manchego – confits d'oignons rouges
iberian pata negra ham – manchego cheese – red onion confit

Millefeuille (v) 12€

aubergine – tomate – mozzarella di bufala – chanterelles à l'ail – sauce kasundi aux tomates
aubergine – tomato – buffalo mozzarella – garlic chanterelles – tomato kasundi sauce

Plats Principaux

Catch of the day prix variable

Poisson frais, livré à la montagne & préparé par le chef le jour même

Fresh fish delivered to the mountain daily & prepared especially by our chef

Plat du Soir prix variable

Demander à votre serveur ou serveuse pour les plats du soir

Ask staff for today's specials

Magret de canard 28€

demi magret de canard du Sud-Ouest – samoussa de canard confit – purée de carottes –
l'ail noir – croustilles de panais

half duck breast – duck leg samosa – carrot purée – black garlic – parsnip crisp

Suprême de pintade 25€

risotto aux chanterelles – huile à la truffe – copeaux de parmesan – roquette

guinea fowl supreme – chanterelle risotto – truffle oil – parmesan shavings – rocket

Filet de bœuf 36€

filet de boeuf – terrine de foie gras – galette de pommes de terre – épinard au beurre – jus
au vin rouge

filet of beef – foie gras terrine – potato rösti – buttered spinach – red wine jus

Entrecôte Angus 28€

entrecôte d'Aberdeen Black Angus – haricots verts – tomate rôtie – frites maison – sauce aux
poivres verts & chanterelles

Aberdeen Black Angus rib-eye steak – green beans – roasted tomato –

hand cut chips – green pepper & chanterelle sauce

Poitrine de porc 26€

poitrine de porc croustillante – noix de saint Jacques – céleri rave – carottes nouvelles –
pommes de terre fondantes

crispy porc belly – scallops – celeriac – baby carrots – fondant potato

Risotto aux chanterelles (v) 21€

risotto aux chanterelles & légumes rôtis – huile à la truffe – roquette - copeaux de parmesan

chanterelles & roasted veg risotto – truffle oil – rocket – parmesan shavings

Spécialités Savoyardes

Les Fondues

Minimum 2 personnes, prix par personne

Savoyarde 24€

quatre fromages fondus – morceaux de pain – salade verte
blend of four cheeses – dipping bread – green salad

Royale 27€

charcuterie – pommes de terre nouvelle – pain – salade verte
cold meats – new potatoes – bread – green salad

Festin Savoyarde 35€

Minimum 4 personnes, prix par personne, précommander à la réservation (pre-order only)

Fondue, raclette & pierrade !

fromage de raclette fumée – trois viandes – charcuterie – pommes de terre nouvelle –
sélection des sauces – salade verte
*smoked raclette cheese – three meats – charcuterie – new potatoes – selection of sauces –
green salad*