



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos planches à partager – To share

- Pressé de cerf et son cœur au foie gras* **22 €**
Pickles de légumes d’hiver et cornichons, pain grillé
Homemade deer and foie gras terrine, pickles, toasted bread
- La planche montagne* **28 €**
Tataki de bœuf maison, saucisson de Savoie, coppa,
filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie
Homemade beef tataki, Savoy sausage, coppa, filet mignon smoked and dried by us, trilogy of Savoie cheeses
- La planche du maraîcher* **26 €**
Crèmeux de maïs fumé, pickles de légumes, fromage frais aux noix, houmous d’artichauts,
crèmeux de panais
Creamy smoked corn, vegetable pickles, fresh cheese with nuts, artichoke hummus, creamy parsnip
- La planche géante* **68 €**
Assortiment de nos planches “montagne” & “maraîcher” et son pressé de cerf au foie gras
Mix of our “montagne” and “maraîcher” platters and pressed deer with foie gras

Le banc d’écailles – Sea food

- La planche de la mer* **59 €**
Six huîtres Marennes d’Oléron, six crevettes tigrées sauvages, rillettes thon maison, truite gravlax, bulots, mayonnaise maison, beurre d’agrumes et ses crackers aux agrumes
Six Marenne oysters from Oléron, six wild tiger shrimps, homemade tuna rillettes, gravlax trout, whelks, homemade mayonnaise, citrus butter and citrus crackers
- Huîtres Marennes d’Oléron*
Servies avec vinaigre à l’échalote, toasts aux graines et beurre d’agrumes
Marenne oysters from Oléron, served with shallot vinegar, seed toast and citrus butter
- Huîtres spéciales Marennes d’Oléron n°3 - par 6 **19 €**
Huîtres spéciales Marennes d’Oléron n°3 - par 12 **36 €**

Nos entrées – Our starters

Gratinée à l'oignon 20 €

Gratinée à l'oignon, pain de campagne et Beaufort
French onion soup, onion gratinated, country bread and Beaufort

Escargots au feu de bois

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guérande
avec leur persillade accompagnés de pain grillé
*Wood-fired snail, cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guérande salt with parsley and
toasted bread*

Par 6 **16 €** Par 12 **29 €**



Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle 25 €

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée
Famous tart with creamed morels and slices of Beaufort cheese on puff pastry

Carpaccio de bœuf 23 €

Carpaccio de faux-filet mûré puis fumé, roquette, câpres à queue et parmesan
Matured then smoked rib-eye carpaccio, arugula, capers, and parmesan

La truite du Clos Bernard en deux préparations 23 €

Truite fumée, truite en gravlax aux agrumes, crème montée à l'aneth,
œufs de truite et crackers aux agrumes
*Smoked trout, trout in gravlax with citrus fruits, whipped dill cream,
trout eggs and citrus crackers*

Nos salades – Our salads

Entrée Plat

18 € 34 €

Salade du Clos Bernard

Salade, mesclun, poêlée de pommes de terre avec oignons et lardons, reblochon pané, chips
de poitrine fumé et jambon cru de Savoie 12 mois
*Salad, mesclun, pan-fried potatoes with onions and bacon bits, breaded reblochon cheese,
smoked bacon crisps and Savoy raw ham 12 months*



Salade du sous-bois 18 € 34 €

Endives rouges, châtaignes, pommes acidulées, noix, champignons, échalotes, croûtons,
vinaigrette blanche
Red endives, chestnuts, tart apples, walnuts, mushrooms, shallots, croutons, white vinaigrette

Salade César 18 € 34 €

Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son œuf parfait
Salad, breaded chicken, croutons, parmesan and a perfect egg

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos grillades au feu de bois – Our wood-fired grilled specialties

Accompagnement : Gratin de pommes de terre façon darphin et flan de butternut

Side dish: Darphin-style potato gratin with mountain butter and butternut flan

<i>La bavette du Clos Bernard</i> Flank steak from Le Clos Bernard	34 €
<i>Souris d'agneau basse cuisson 48h au miel et au thym</i> 48-hour low-cooked lamb shank with honey and thyme	36 €
<i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr</i> Papi Fernand's farmhouse "red label" pork chop	39 €
<i>Diots et pormoniers au vin blanc de la salaison Guy Gros</i> Diots and pormoniers with white wine from Guy Gros's salting	32 €
<i>Côtelettes d'agneau – par 3</i> Lamb chops – per 3	48 €
<i>Suprême de poulet jaune aux girolles</i> Supreme yellow chicken with chanterelles	34 €
<i>Tête de veau sauce gribiche Rhône Alpes</i> Veal head 'gribiche sauce Rhône Alpes	55 €
<i>Entrecôte sélection du Chef (environ 300gr)</i> Rib steak selection of the Chef (about 300gr)	46 €
<i>Côte de bœuf (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn</i> Prime Rib (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn	135 €

Nos viandes d'exception – Our exceptional meats

<i>Côte de bœuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i>	
Élu meilleur steak du monde – maturée minimum 21 jours – 2 pers Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg – 2 pers)	195 €
<i>Kobe Beef en faux-filet</i>	
Unique sur les pistes des 3 Vallées, "les 100 g" Kobe Beef in Rib Eye – Unique on the 3 Vallées slopes	110 €
<i>Pluma de porc Iberique à partager (600gr – 2 pers)</i> Iberian Pluma of pork to share (600gr – 2 pers.)	87 €
<i>Picanha Back Angus Usa (environ 350gr)</i> Picanha Back Angus Usa (about 350gr)	62 €
<i>T – bone Hannan Meats mûré au sel d'Himalaya – 500gr</i> T – bone Hannan Meats matured with Himalayan salt – 500g	89 €

Nos poissons – Our fishes

Accompagnement : Gratin de pommes de terre façon darphin et flan de butternut

Side dish: Darphin-style potato gratin and butternut flan

<i>Trouite entière Fario à la plancha élevée en eau vive</i> Whole brown trout cooked on the plancha raised in white water	36 €
<i>Mi-cuit de thon aux trois saveurs</i> Semi-cooked tuna with three flavors	39 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Assiette de garniture – Side dish

Changement

<i>Frites/ Salade d'hiver</i> Fries/ Winter salad	5 €
--	-----

Suppléments

<i>Flan de butternut</i> Butternut flan	6 €
--	-----

<i>Salade d'hiver</i> Winter salad	6 €
---------------------------------------	-----

<i>Pommes darphin au beurre de montagne</i> Darphin potatoes with mountain butter	6 €
--	-----

<i>Assiette de frites maison</i> Plate of homemade French fries	10 €
--	------

<i>Tagliatelle à la truffe</i> Truffle tagliatelle	18 €
---	------

Nos sauces – Our sauces

<i>Sauce au poivre vert</i> Green Pepper sauce	5 €	<i>Rossini</i>	7 €
---	-----	----------------	-----

<i>Béarnaise</i> Bearnaise	5 €	<i>Morilles/ Grisard</i> Morels/ Grisard	7 €
-------------------------------	-----	---	-----

<i>Sauce au bleu</i> Blue cheese sauce	5 €
---	-----

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Les plats de la maison

Our home main courses

Le burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin 36 €

Steak haché de Savoie, sauce fromagère, chips de poitrine fumée, oignons et tomates confits, fromage à raclette, servi avec mesclun et frites

Savoy chopped steak, cheese sauce, smoked bacon crisps, candied onions and tomatoes, raclette cheese, served with mesclun and fries

Le burger royal fumé aux épines de pin 49 €

Steak haché de Savoie, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons confits, tomates, salade, servi avec mesclun et frites

Savoy chopped steak, pan-fried foie gras, morel sauce, candied onions, tomatoes, salad, served with mesclun and fries

Nos tartares – Our tartars

Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade 36 €

Tartar cut with a knife served with fries and salad

Tartare coupé au couteau à la truffe servi avec frites et salade 44 €

Truffle tartar cut with a knife served with fries and salad

Nos pâtes – Our pasta



Lasagnes de légumes 35 €

Sauce tomate maison, carottes, choux romanesco, béchamel du Chef, artichauts, oignons, le tout végétarien

Vegetable lasagna with homemade tomato sauce, carrots, romanesco cabbage, Chef's béchamel sauce, artichokes, onions, all vegan

Tagliatelles aux 3 lards 35 €

Lard paysan fumé, poivre et épices de la salaison Guy Gros, crème de girolles

Smoked country bacon, with pepper and spices from the Guy Gros salting industry, cream of chanterelle mushrooms

Tagliatelles à la truffe Tuber Melanosporum 44 €

Servies avec sauce crémée, lamelles de truffe et Burrata

Served with cream sauce, slices of truffle and Burrata

Nos spécialités savoyardes – Specialities from Savoie

Tartiflette et sa salade d'hiver 35 €
Pommes de terre, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons et crème
Tartiflette served with a winter salad, sliced potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions and cream



Tartiflette aux morilles 39 €
Pommes de terre, reblochon de Savoie, morilles, oignons et crème
Potatoes, Savoy reblochon, morels, onions and cream

Prix par personne. Min pour 2 pers. / Price per person. Min for 2pers.

Fondue Clos Bernard aux fromages affinés et sa salade d'hiver 35 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with 5 cheeses served with salad

Fondue savoyarde aux fromages affinés à la truffe et sa salade d'hiver 48 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with truffle served with salad

Fondue savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver 39 €
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance – Savoyard fondue with chanterelles served with winter salad

Raclette crémeuse affinée à la Braisière cave d'affinage de Rognaix 39 €
Pommes de terre, charcuterie, salade verte - Potatoes, charcuterie, green salad

Supplément charcuterie – Extra charcuterie 10 €

Menu Petit Montagnard Enfant – 12ans / Children – 12 years 19,50 €

Poulet pané maison et frites ou lasagnes au boeuf
Homemade breaded chicken and fries or beef lasagna

Petit Paris Brest ou bugnes de Mamie Gisèle
Little Paris Brest or bugnes de Mamie Gisèle

Nos Fromages

L'assiette de fromages de Savoie 15 €
The Savoie cheeses platter

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos desserts – Our desserts

Le petit mot du pâtissier...

*J'ai concocté pour vous quelques douceurs sucrées pour achever votre repas.
Espérant que vous y trouverez votre bonheur, je vous souhaite une excellente dégustation.*

Le chef pâtissier

Les spécialités du chef pâtissier

<i>Tarte citron</i>	16 €
<i>Biscuit viennois, crèmeux citron, marmelade de citron, crème légère au citron</i> <i>Viennese biscuit, lemon cream, lemon marmalade, light lemon cream</i>	
<i>Paris Brest</i>	16 €
<i>Choux, crème légère pralinée</i> <i>Choux, light praline cream</i>	
<i>Tarte myrtilles</i>	16 €
<i>Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles</i> <i>Soft almond biscuit, blueberry compote</i>	
<i>Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel</i>	16 €
<i>Biscuit Savoyard, mousse au miel, caramiel</i> <i>Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel</i>	
<i>Le délice de Laurie</i>	16 €
<i>Biscuit au café, crèmeux café, glaçage chocolat café</i> <i>Coffee biscuit, coffee cream, coffee chocolate icing</i>	
<i>Infiniment chocolat</i>	16 €
<i>Short bread au grué de cacao, ganache fondante chocolat noir aux épices</i> <i>Short bread with cocoa nibs, black chocolate ganache with spices</i>	
<i>Café du gourmet ou le thé du gourmet</i>	19 €
<i>Tartelette myrtilles, choux pralinés, mini desserts du Clos Bernard, surprise du pâtissier</i> <i>Blueberry tartlet, choux praline, mini desserts from Clos Bernard, the pastry chef's surprise</i>	

Desserts d'antan – Forgotten desserts

<i>La pomme rôtie</i>	15 €
<i>Pomme rôtie au miel, mascarpone cannelle, croustillant spéculoos</i> <i>Roasted apple with honey, cinnamon mascarpone, crispy speculoos</i>	
<i>Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel</i>	16 €
<i>Mamie Gisèle bugnes and its caramel</i>	
<i>Tarte aux noix caramel à la fleur de sel</i>	16 €
<i>Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel</i> <i>Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramiel</i>	
<i>Planche de desserts</i>	52 €
<i>Trois mini tartes myrtilles, trois mini desserts du Clos, trois mini choux pralinés, trois mini infiniment chocolat, cinq bugnes, la surprise du pâtissier</i> <i>Three mini blueberry tarts, three mini Clos desserts, three mini choux praline, three mini lemon meringue tartlets, five bugnes, the pastry chef's surprise</i>	

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included