

LES ENTREES

STARTERS

- ☞ Truite de Savoie fumée par nos soins, crème et éclats de cèpes. 14€
Savoy trout home made smoked, porcini cream, vegetables tempura.
- ☞ Velouté de butternut, mousse d'Abondance et chips de châtaignes. 13€
Home made local Butternut soup, Abondance cheese mousse, crunchy chestnut.
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », rissole de fruits de saison. 14€
Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.
- ☞ Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée, chutney de poire et coing aux épices. 18€
Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, pear and quince chutney and toasted brioche.
- ☞ Croustillant d'Abondance fermier des chalets d'Oche, mesclun et légumes croquants. 14€
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.
- ☞ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 15€
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- ☞ Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette. 12€
Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.
- ☞ Mélange de salades et légumes croquants de saison. 12€
Mixed salad with crunchy marinated vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

LES PLATS

MAIN COURSES

- ☞ Matelote de poissons d'eau douce et quenelle d'Esturgeon,
bisque crémeuse de crustacés au Savagnin. 26€
Matelote of freshwater fishes, Sturgeon quenelle, Savagnin shellfish wine sauce.
- ☞ Filet d'Omble chevalier meunière aux éclats d'amandes croustillantes,
émulsion citronnée, mousseline de charlotte de pays. 29€
Wild trout, slow cooked in butter, almond crispy side.
- ☞ Filets de perches meunières, compotée de tomate, frites & salade. 28€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.
Grilled perch fillets, tomato compote, french fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffe sauce
- ☞ Turbot et Saint Jacques de Dieppe rôti à la plancha, écrasé de topinambour,
Algues soufflées, émulsion iodée. 35€
Scallops and turbot fish grilled, crunched Jerusalem artichoke, blown seaweed.
-
- ☞ Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun,
frites ou toasts et beurre. 23€
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, french fries or toasts and butter.
- ☞ Bavette Aberdeen Angus grillée aux échalotes, écrasé de charlotte de pays. 25€
Black Angus aberdeen steack grilled, shallot sauce, mashed charlottes.
- ☞ Échine de porc de montagne cuit basse température à la sauge,
carbonade à la bière du mont blanc et polenta crémeuse. 25€
Mountain Porc loin, slow cooked in sage flavor. Brown beer sauce and creamy polenta.
- ☞ Dos de cerf rôti, sauce grand veneur, chou farci et fruits rôtis. 32€
Roast deer Loin, grand veneur sauce, stuffed cabbage and roasted fruits.
- ☞ Véritable andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites. 23€
Real veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, french fries.
- ☞ Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,
noix de Grenoble et ciboulette. 22€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives..
- ☞ Assiette de frites ou mélange de salades. 08€
French fries or mixed salad.

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.
All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- | | | |
|---|--|-----|
| ☒ | Assiette de fromages des Chalets d'Oche, mesclun à l'huile de noix.
<i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i> | 12€ |
| ☞ | Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 07€ |
| ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 09€ |
| ☒ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
<i>Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).</i> | 09€ |

MENU ENFANT 15 €

(jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

A dish of your choice

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

☒ Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).

Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).

Prix net en euros, taxes et service compris.

Net prices in euros, taxes and service included.

MENU DES ALPES 34 €

❖ Velouté de butternut, mousse d'Abondance et chips de châtaignes
Home made local Butternut soup, Abondance cheese mousse, crunchy chestnut.

OU

❖ Truite de Savoie fumée par nos soins, crème et éclats de cèpes,
Savoy trout home made smoked, porcini cream, vegetables tempura.

.Ou

Croustillant d'Abondance fermier des chalets d'Oche,
mesclun et légumes croquants.

Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,
noix de Grenoble et ciboulette.

Dauphiné ravioles, truffle flavor butter sauce, walnuts and chives.

Matelote de poissons d'eau douce et quenelle d'Esturgeon,
bisque crémeuse de crustacés au Savagnin.

Matelote of freshwater fishes, Sturgeon quenelle, Savagnin shellfish wine sauce.

Ou

Echine de porc de montagne cuit basse température à la sauge,
carbonade à la bière du mont blanc et polenta crémeuse.

Mountain Porc loin, slow cooked in sage flavor. Brown beer sauce and creamy polenta.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

L'assiette des fromages des pays de Savoie.

Ou

Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.

Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.

Ou

Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).

Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.