

LES ENTREES

STARTERS

- ☒ ☞ Truite de Savoie fumée par nos soins, mousse de raifort, pain grillé. 18€
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, toasted bread.
- ☞ Terrine de chevreuil maison, noisettes et fruits secs, condiments. 14€
Homemade venison terrine, hazelnuts and dried fruits, condiments.
- ☞ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », feuilleté de fruits de saison. 16€
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 mirabelles de Lorraine. 21€
Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, Mirabelle chutney and toasted brioche.
- ☒ ☞ Croustillant d'Abondance fermier, mélange d'herbes 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. 18€
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- ☒ ☞ Velouté de potiron et butternut, mousse de beaufort et chips de châtaigne. 14€
Pumpkin and butternut velouté, Beaufort mousse and chestnut crisps.
- ☞ Mélange de salades et légumes croquants. 12€
Mixed salad with crunchy marinated vegetables.
- ☒ ☞ Assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. 14€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.

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

LES PLATS

MAIN COURSES

- 🌀 Filet d'Omble chevalier aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion beurre noisette citron. 35€
Char, slow cooked in butter, almond crispy side.
- 🌀 Filets de perches poêlées, tomates et fenouil confit, frites maison & salade. 29€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.
Grilled perch fillets, roasted tomato and fennel, home french fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce.
-
- 🌀 Tournedos de cerf rôti au foie gras façon Rossini, sauce poivrade à la Syrah. 36€
Roasted deer steak with foie gras « Rossini-style », Syrah pepper sauce.
- 🌀 Bavette « Aberdeen Angus » grillée à la plancha, sauce béarnaise. 28€
Frites maison.
Black Angus aberdeen steack grilled, béarnaise sauce, home French Fries.
- 🌀 Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, 25€
Frites maison ou toasts et beurre.
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, home french Fries or toasts and butter.
- 🌀 Échine de porc de montagne confite à la sauge. Jus d'échalotes et polenta. 26€
Mountain pork loin confit with sage. Shallots juice and polenta.
- 🌀 Andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites maison. 25€
Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, home french Fries.
- 🌀 Rognon de veau grillée entier à la plancha, sauce madère, frites maison. 30€
Whole grilled veal kidney a la plancha, Madeira sauce, home french Fries.
- 🌀 Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble et ciboulette. 21€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.
- 🌀 Assiette de frites maison ou mélange de salades. 08€
Home 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 pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
<i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i> | 12€ |
| | ☞ | Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 08€ |
| | ☞ | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 11€ |
| ☐ | ☞ | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
<i>Ice creams and sorbets from the Alps (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 36 €

- ▣ Croustillant d'Abondance fermier, mélange d'herbes et légumes croquants.
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.

Où

- ▣ Velouté de potiron et butternut, mousse de beaufort et chips de châtaigne.
Pumpkin and butternut velouté, Beaufort mousse and chestnut crisps.

Où

- ▣ Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette.
Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.

Fricassée de perches et mousseline de brochet, sauce vin blanc.
Pike mousseline, roasted pikeperch, Tarragon and Savagnin wine sauce.

Où

Échine de porc de montagne confite à la sauge. Jus d'échalotes et polenta.
Mountain pork loin confit with sage. Shallots juice and polenta.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude »
Home made desserts by « Loïc Laude ».

Où

Assiette de fromages des pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
Savoy cheese platter, seasoned salad.

Où

Fromage blanc, crème de Bresse, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.

Où

- ▣ Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
Ice creams and sorbets from the Alps (3 flavors).

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

LES BLANCS

Bouteille **Carafe** **Verre**

75cl 37.5cl 12cl

Savoie

AOP APREMONT « Cuvée Thomas » Domaine Blard et Fils.

32€ 17€ 6.00€

Cépage : Jacquère

AOC ROUSSETTE « Altesse » Domaine Blard & Fils.



38€ 21€ 7.50€

Cépage : Altesse

AOC CHIGNIN BERGERON « Au pied des tours » JF Quenard.

42€

Cépage : Chignin Bergeron

IGP CHASSELAS « Un matin face au lac » Dominique Lucas.

45€

Cépage : Chasselas

Bourgogne

AOC MACON VILLAGE Vieilles vignes « Domaine de la Verpaille ».



38€ 21€ 7.50€

Cépage : Chardonnay

AOC ST VERAN « Château Fuissé », Famille Vincent.

44€

Cépage : Chardonnay

AOC CHASSAGNE MONTRACHET, Domaine Bergeret & fille.



64€

Cépage : Chardonnay

AOC MEURSAULT « Clos Saint Felix » Domaine Michelot.

69€

Loire

AOC SANCERRE « Nuance » Domaine Vincent Pinard.



54€

AOC SANCERRE « Florès » Domaine Vincent Pinard.

28€

9,50€

Cépage : Sauvignon

Sud-Ouest

AOC JURANÇON « Ballet d'Octobre » Domaine Cauhapé.

68€

Le verre 10cl : 11,00€

Cépage : Petit Manseng

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROUGES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

AOP GAMAY de Jongieux Domaine Dupasquier.

32€ 17€ 6.00€

Cépage : Gamay

AOP PINOT NOIR « La Baraterie » JF Quenard.

39€ 20€ 7.50€

Cépage : Pinot Noir

AOP MONDEUSE « Terres Rouges » JF Quenard.

 38€

AOP « Quintessence de Mondeuse » Domaine des Orchis.

 42€

AOC MONDEUSE Arbin « La Noire Château de Mérande » Genoux.

 56€

Bourgogne

AOC MERCUREY « Vieilles Vignes » Domaine Theulot Juillot.

52€

Cépage : Pinot Noir

AOC HAUTES-COTES DE NUITS Domaine Lecheneaut.

58€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHASSAGNE MONTRACHET Domaine Bergeret & fille.

 68€

Cépage : Pinot Noir

AOC CHAMBOLLE MUSIGNY Domaine de La Pousse d'Or.

95€

Cépage : Pinot Noir

Bordeaux

AOC ST EMILION Grand Cru Château Fonrazade.

54€

Cépages : Merlot

AOC GRAVES « Les Délices d'Apollon » Château Vénus.

56€

Cépages : Merlot, cabernet Sauvignon

AOC PESSAC-LEOGNAN « Cuvée Paul » Château Haut-Bergey.

58€

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

AOC SAINT JULIEN « Connétable » Château Talbot.

78€

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Languedoc

Bouteille **Carafe** **Verre**

75cl 37.5cl 12cl

AOP PIC SAINT LOUP « La Bergerie » Domaine Hortus.

39€ 21€ 7.50€

Cépages : Mourvèdre, grenache, syrah

AOP TERRASSES DU LARZAC « L'émotion » Le Mas de l'écriture.

 40€

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre

Rhône

IGP SYRAH « Les Vignes d'à côté » Yves Cuilleron.

38€ 20€ 7.50€

AOC CROZES HERMITAGE « Cuvée Domaine », Laurent Combier.

 47€

Cépage : Syrah

AOC SAINT JOSEPH « Préface » Pierre Jean Villa.

 58€

Cépage : Syrah

AOC CÔTE RÔTIE Domaine Bernard Burgaud

68€

Cépage : Syrah

AOP CAIRANNE Domaine Richaud.

46€ 25€ 9,00€

Beaujolais

AOC MORGON « Tradition » Marcel Lapierre.

 48€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

AOC CÔTE DE BROUILLY « Les 7 vignes » Château Thivin.

52€

Cépage : Gamay

AOP MOULIN A VENT « Vignes du Tremblay » Domaine Paul Janin.

54€

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Loire

AOC SAUMUR CHAMPIGNY Les Roches Neuves T. Germain.

 42€

Cépage : Cabernet franc

AOC SANCERRE « Charlouise » Domaine Vincent Pinard.

 58€

AOC SANCERRE « Pinot Noir » Domaine Vincent Pinard.

28€ 9,50€

Prix net en euros, taxes et service compris.


L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

LES ROSES

<i>Bouteille</i>	<i>Carafe</i>	<i>Verre</i>
75cl	37.5cl	12cl

Savoie

AOC « Sous la Tonnelle » JF Quenard.


 38€	20€	7.00€
---	-----	-------

Côtes de Provence

<i>Bouteille</i>	<i>Demi Bouteille</i>	<i>Verre</i>
------------------	-----------------------	--------------

75cl	50cl	12cl
------	------	------

« Pétale de Rose » Château la tour de l'Évêque ».

 42€	28€	8.00€
---	-----	-------

Corse

Bouteille

75cl

« Faustine » Domaine Comte Abatucci.

 42€

LE CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut Premier.

75€

14.00€

Louis Roederer Millésimé.

90€

Prix net en euros, taxes et service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.