



LE DÎNER

DINNER MENU

Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.

Nos fromages sont affinés par « Les Caves d’Affinage de Savoie », une coopérative regroupant les petits producteurs de la région, Rognaix (73)

Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par Boix, La Bathie (73) et « Les Vergers Saint-Eustache », Chambéry (73)

Nos volailles sont élevées par L’EuropeAin, Bourg-en-Bresse (01)

Nos viandes sont sélectionnées par la Cave du Boucher, Saint-Germain-Laprade (43)

Nos poissons proviennent de Homard Acadien, Marlieux (01)

We enjoy working with local products and cultivating close relationships with regional producers. They share with us, in harmony with the seasons, the fruit of their labour, fish, cattle and gardens.

Our cheese is aged by “Les Caves d’Affinage de Savoie”, a co-operative association of the small farmers of the region, Rognaix (73)

Seasonal fruits and vegetables are carefully selected by Boix, La Bathie (73) and “Les Vergers Saint-Eustache”, Chambéry (73)

Our poultry is bred by L’EuropeAin, Bourg-en-Bresse (01)

Our cattle is selected by la Cave du Boucher, Saint-Germain-Laprade (43)

Our fish are provided by Homard Acadien, Marlieux (01)



NOS PROPOSITIONS
OUR SUGGESTIONS

Entrée, Plat, Dessert 55 €
Starter, Main course, Dessert 55 €
Inclus dans le cadre de la demi-pension, hors « Les signatures »
Included with halfboard, except for « Les signatures »

Entrée 18 € - Plat 32 € - Dessert 12 € - Hors « Les signatures »
Starter 18 € - Main course 32 € - Dessert 12 € - Except for « Les signatures »

Entrée, Plat 45 € ou Plat, Dessert 39 €
Starter, Main course 45 € or Main course, Dessert 39 €

LES ENTRÉES
STARTERS

Entrée du moment
Suggestion of the day

Soupe de légumes d'hiver
Winter vegetable soup

Plurielle de betteraves aux agrumes
Faisselle et sorbet herbes
Beetroot variation farm-fresh with citrus
Yoghurt and herbs sorbet

L'œuf 66 au charbon végétal,
Chou-fleur grillé au feu de bois et crème de sarrasin
Vegetable carbon 66° egg,
Wood fire grilled cauliflower and buckwheat cream

“LES SIGNATURES”

supplément de 15 € dans le cadre de la demi-pension
15 € surcharge with halfboard

Salade de mâche, tome des Bauges A.O.P. et truffe Melanosporum
Lamb's lettuce, P.D.O tome des Bauges. and Melanosporum truffle

28 €

La truite en mousse chaude, Caviar Calvisius et crème d'oseille
Warm trout mousse, Calvisius Caviar and sorrel cream

34 €

LES PLATS

MAIN COURSE

Plat du moment
Suggestion of the day

Macaronis au céleri, noisettes et Beaufort
Macaroni, celery, hazelnuts and Beaufort

L'omble chevalier en viennoise d'amande,
Pickles de girolles et polenta crémeuse au Parmesan
*Arctic char in almond puff pastry,
Pickled girolles and creamy Parmesan polenta*

Le suprême de volaille de l'Ain fermier cuit au beurre de serpolet,
Roulé de butternut aux pignons de pin et écume de sapinette
*Wild thyme butter free-range fowl supreme from Ain
Butternut squash roll with pine nuts and spruce froth*

“LES SIGNATURES”

*supplément de 20 € dans le cadre de la demi-pension
20 € surcharge with halfboard*

Le Sandre en vapeur douce,
Topinambours cuisinés à la truffe et bouillon de clou de girofle
*Soft steamed pike perch,
Jerusalem artichoke cooked with truffle and clove broth*

42 €

Le pigeonneau de chez Mieral en deux services :
La cuisse confite au jus et cœur de laitue braisé
Le filet en pithiviers de foie gras et duxelles de champignons
*Squab from Mieral, two-ways:
Thigh confit au jus and braised lettuce heart
Foie gras pithivier fillet and mushroom duxelles*

46 €

LES FROMAGES

CHEESE

Crème légère de reblochon AOP,
Râpé de truffe et herbes potagères
*PDO reblochon light cream,
Grated truffle and garden herbs*

16 €

Les fromages des « Caves d’Affinage de Savoie »
Cheese from « Caves d’Affinage de Savoie »

18 €

LES DESSERTS

DESSERTS

Dessert du moment
Suggestion of the day

Carpaccio de kaki et praliné croustillant,
Sorbet au yaourt
*Crunchy praline persimmon carpaccio,
Yoghurt sorbet*

Streusel au potimarron confit,
Crèmeux à la confiture de lait
*Red kuri squash confit streusel,
Dulce de leche crèmeux*

“LES SIGNATURES”

*supplément de 8 € dans le cadre de la demi-pension
8 € surcharge with halfboard*

Les Choux craquelin, Poire et marron d’Ardèche
Chou bun, Pear and chestnut from Ardèche

14 €

Effeillé au sarrasin et crèmeux choco/truffe
Buckwheat pastry and choco/truffle crèmeux

16 €

LE MENU DU PETIT MONTAGNARD

CHILDREN'S MENU

25 €

Suprême de volaille de l'Ain fermier

Free-range fowl supreme from Ain

Poisson du moment

Fish of the day

Garniture au choix / *Choice of side dish*

Poêlée de légumes

Sautéed vegetables

Purée maison

Homestyle mash

Pomme Paille

Potato wafer

Coquillettes à la tomate

Coquillettes with tomato sauce

Et,

And,

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux

Variety of artisanal ice cream and sorbet

Yaourt de Savoie aux fruits ou faisselle

Fruit yoghurt from Savoie or faisselle

Salade de fruits frais

Fresh fruit salad

LE MENU TRUFFE

TRUFFLE MENU

110 €

Supplément demi-pension 55 €

Surcharge with halfboard 55 €

Oeuf en écailles de truffe,
Salade frisée et croustons

*Truffle scales egg,
Leaf lettuce and croutons*

Macaronis au céleri, truffe et Beaufort

Macaronis; celery, truffle and Beaufort

Le Sandre en vapeur douce,
Topinambours cuisinés à la truffe et bouillon de clou de girofle

*Soft steamed pike perch,
Jerusalem artichoke cooked with truffle and clove broth*

Suprême de volaille de l'Ain fermier au jus truffé,
Roulé de butternut aux pignons de pin et écume de sapinette

*Truffle broth free-range fowl supreme from Ain
Butternut squash roll with pine nuts and spruce froth*

Crème légère de reblochon AOP,
Râpé de truffe et herbes potagères

*PDO reblochon light cream,
Grated truffle and garden herbs*

Effeillé au sarrasin et crémeux choco/truffe

Buckwheat pastry and choco/truffle crémeux