



Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 21h
CB / Visa, Amex, Diners, chèques et espèces acceptées
04.79.00.04.78

LE DINER DINNER MENU

LES ENTRÉES STARTERS

Soupe de légume d'hiver <i>Winter vegetable soup</i>	18€
Carpaccio de truite fumée sur brioche toastée, crème et herbes fraîches <i>Smoked trout carpaccio on toasted brioche, cream and fresh herbs</i>	22€
Œuf parfait, lard paysan et champignons façon meurette <i>Soft-boiled egg, farm bacon and mushrooms with meurette sauce</i>	22€
Cœurs de salade à la truffe noire, coppa et Beaufort <i>Gem lettuce with black truffle, coppa ham and Beaufort cheese</i>	32€
Terrine de foie gras de canard maison <i>Homemade duck foie gras terrine</i>	24€
Soupe à l'oignon, pain grillé et Tomme <i>Onion soup, toasted bread and Tomme cheese</i>	18€
Tartare de saumon mariné à l'huile de noix, échalotes et citron vert <i>Marinated salmon tartare with walnuts oil, shallots and lime</i>	22€
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier <i>Savoy cured meat board from Maison Rullier</i>	19€
Salade de pois chiche aux noix, herbes fraîches, copeaux de parmesan <i>Chickpea salad, walnuts, fresh herbs and parmesan shavings</i>	18€

LES PLATS MAINS

Feuilleté au saumon, épinards et oseille <i>Salmon and sorrel parcels with spinach</i>	27€
Cabillaud rôti, julienne de légume d'hiver et beurre blanc monté <i>Roasted cod, winter vegetables and "beurre blanc" sauce</i>	26€
Truite cuite sur la peau, brocolis et sucrose grillée <i>Skin-seared trout, brocolis and grilled gem lettuce</i>	34€
Canard de Challans, courge butternut et noisettes, agrumes <i>Duck breast, butternut squash and hazelnuts, citrus</i>	32€
Suprême de volaille lardé, duxelles de champignons et mousseline de panais <i>Traditional-style poultry breast, parsnip mousseline</i>	29€
Filet de bœuf à l'échalote, purée de pomme de terre (Rossini 22 €) <i>Beef tenderloin with shallots, mashed potato (extra Rossini €22)</i>	38€
Quasi de veau embeurré de chou vert, échalotes et écrasé de pommes de terre (supplément truffe noire 18 €) <i>Veal sweetbread with oyster mushrooms and hazelnuts, Savoy polenta (extra black truffle €18)</i>	34€
Navarin d'agneau <i>Lamb stew with carrots, turnips and potatoes</i>	28€
Risotto aux petits légumes (supplément truffe noire 18 €) <i>Baby vegetable risotto (extra black truffle €18)</i>	20€

Ragoût de légumes d'hiver et émulsion de topinambour (supplément truffe noire 18 €) <i>Winter vegetable stew and Jerusalem artichoke emulsion (extra black truffle €18)</i>	20€
--	-----

À PARTAGER – 2 PERSONNES DISHES TO BE SHARED – 2 PEOPLE

Accompagné de purée de pommes de terre (supplément truffe noire 15€) et de légumes <i>Served with mashed potato (extra black truffle €15) and vegetables</i>	
La côte de veau d'Aveyron et du Ségala 1kg <i>Aveyron and Segala veal chop 1kg</i>	110€
Le faux filet de bœuf maturé 600gr <i>Aged beef sirloin 600gr</i>	99€

LES FROMAGES CHEESE

Les fromages de la Cave d'Affinage de Savoie <i>Cheese from the Cave d'Affinage de Savoie</i>	18€
--	-----

LE BUFFET DE DESSERTS DESSERT BUFFET

LE MENU DU PETIT MONTAGNARD CHILDREN'S MENU

Fricassée de volaille <i>Chicken fricassee</i>	
Burger du petit Montagnard <i>Beef burger</i>	
Blanc de cabillaud demi-sel <i>Slightly salted cod</i>	
Garniture au choix - <i>Choice of side</i>	
Epinards - <i>Spinach</i>	
Poêlée de légumes - <i>Pan-fried vegetables</i>	
Purée maison - <i>Homemade potato puree</i>	
Frites maison - <i>Homemade fries</i>	
Polenta - <i>Polenta</i>	
Mousseline de carottes - <i>Carrot mousseline</i>	
Poêlée de champignons - <i>Pan-fried mushrooms</i>	
Linguine à la tomate ou à la carbonara <i>Linguine with tomato or carbonara sauce</i>	
Assortiment de glaces et sorbets artisanaux <i>Selection of artisan ice creams and sorbets</i>	
Yaourt de Savoie nature ou aux fruits <i>Natural or fruit Savoyard yoghurt</i>	
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	

