


Le soir / Dinner

Entrées / Starters

- | | | Sup.
Demi-pension |
|---|---|----------------------|
| ❖ Le Foie gras de canard et sa déclinaison de pommes de Savoie, oignons caramélisés et brioche maison..... | 32€ | 10€ |
| <i>Homemade foie gras, apple « déclinaison » (apple tartare, apple mash), caramelized onions, homemade brioche.</i> | | |
| ❖ La Truite marinée à la betterave sur son sablé agrumes gingembre, gelée de citron, crème de citron et pickles de légumes..... | 26€ | |
| <i>Marinated trout with beetroot on its ginger and lemon pie, lemon gel, lemon curd and vegetable pickles</i> | | |
| ❖ Le Ceviche de cabillaud et sa vinaigrette aux agrumes, accompagné de citron caviar et pickles de légumes..... | 28€ | |
| <i>Cod ceviche, lemon dressing, finger lime and vegetable pickles</i> | | |
| ❖ Le Velouté de topinambour à la truffe fraîche, huile de noisette et herbes folles..... | 25€ | 8€ |
|  | <i>Jerusalem artichoke veloute with fresh truffle, hazelnut oil and herbs</i> | |

Plats / Main courses

- | | | Sup.
Demi-pension |
|---|---|----------------------|
| ❖ Le Ris de veau et son cappuccino de champignons au poivre blanc malabar..... | 39€ | 10€ |
| Accompagnements : Légumes du moment glacés et écrasé de pomme de terre.
<i>Sweetbreads with mushroom cappuccino and malabar white pepper.</i>
<u>Side dish:</u> glazed seasonal vegetables and mashed potatoes. | | |
| ❖ La Ballotine de volaille aux herbes, crème de maïs et ail noir..... | 29€ | |
| Accompagnements : Écrasé de pommes de terre.
<i>Chicken « ballotine », corn cream and black garlic</i>
<u>Side dish:</u> mashed potatoes. | | |
| ❖ Le Cabillaud et son jus de verveine, citron sous toutes ses formes et pickles de légumes..... | 35€ | 8€ |
| Accompagnements : Légumes du moment glacés et écrasé de pommes de terre.
<i>Cod and verbena juice, lemon in various textures and vegetable pickles.</i>
<u>Side dish:</u> glazed seasonal vegetables and mashed potatoes. | | |
| ❖ Le filet de bœuf rôti et sa sauce chimichurri, eryngii poêlés..... | 41€ | 15€ |
| Accompagnements : Légumes du moment glacés et écrasé de pommes de terre.
<i>Roasted beef filet with its chimichurri sauce and sautéed "eryngii" mushroom</i>
<u>Side dish:</u> glazed seasonal vegetables and mashed potatoes. | | |
| ❖ Le Pavé de butternut rôti au miel, carpaccio de courge, crème de curry et coco à l'éclat de noisette..... | 17€ | |
|  | <i>Roasted butternut with honey, pumpkin carpaccio, coconut and curry cream with hazelnut</i> | |

Fromages / Cheeses

- ❖ Assiette de fromage, la sélection du chef.....13€
Cheese plate, Chef selection

Desserts / Desserts


- ❖ “La Pomme”, insert de pomme caramélisée, mousse de pomme et glace à la vanille.....13€
“The Apple” Caramelized apple insert, apple mousse, vanilla ice-cream
- ❖ Soupe de perles du Japon au lait de coco et tartare de mangue, tuile de mangue et mangue rôtie, glace coco.....14€
Japanese tapioca soup infused with coconut milk, with mango tartare, mango tuile with roasted mango and coconut ice-cream
- ❖ « Le kiwi », vinaigre de kiwi, brunoise de kiwis et agrumes, yaourt soja, sorbet kiwi et tuile de glace royale, poudre de cassis.....14€
“The kiwi” Kiwi vinegar, kiwi and citrus brunoise, soy yogurt, kiwi sorbet, royal icing tuile and blackcurrant powder
- ❖ Mille-feuille au chocolat Manjari, noix de pécan caramélisées, glace à la noix de pécan.....13€
Manjari chocolate mille-feuille, caramelized pecans, pecan ice cream

Pour l'apéritif / Appetizers

- ❖ Planche 4 fromage AOP de notre région.....19€
 *Platter of four cheeses from our region*
- ❖ Planche de charcuteries.....18€
 *Cold cuts platter*
- ❖ Planche mixte.....21€
 *Cold cuts and cheese platter*
- ❖ La boîte chaude et son pain à l'ail.....22€
 *Traditional hot cheese with garlic bread.*
- ❖ Raclette Bread au jambon de Savoie.....20€
 *Raclette cheese bread with Savoy ham*

Menu enfant 20€ Children menu

Plat à choisir Choose between

- ❖ Fish and chips
 - ❖ Mini Burger
 - ❖ Coquillettes au sauce tomate ou bolognaise ou carbonara  ou jambon et beurre *Tomato, Bolognese, carbonara or ham and butter pasta*
 - ❖ Steak haché et frites *Beef steak and French fries*
 - ❖ Nuggets
- Dessert à choisir entre Choose between*
- ❖ Glace 2 boules *2 scoops ice cream*
 - ❖ Brownie