

Menu Carte

Menu 35 euros

Supplément menu

Prix du plat seul

Entrées

Assiette de charcuterie de Savoie, pickles maison, cristalline de pain **17€**

Mousseux de champignons et marrons, jaune confit et pleurotes poêlés **18€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée des carcasses fumée **19€**

Crabe cake, condiment avocat, sorbet champagne/pamplemousse **19€**

Pressée de foie gras au vin chaud, macaron pain d'épices et marmelade d'orange (sup.5€) **21€**

Entremet homard /citronnelle / gingembre, médaillon juste snacké (sup.5€) **21€**

Plats

Viennoise d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta et potimarron, jus réduit **22€**

Canette en basse température, dauphine de patate douce et boudin noir **22€**

Le veau en deux façons, croquette de pomme de terre et sauce amaretto (sup.5€) **26€**

Truite de Savoie à la plancha, mousseline de betterave acidulée, rouelles de diots savoyards **22€**

Pavé de cabillaud, panais au citron vert et bouillon thaï **23€**

Pêche du moment, poireaux grillés, palourdes et hollandaise clémentine allégée (sup.5€) **26€**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produit frais et de saison,
nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison
pour votre plaisir gustatif
Toutes nos viandes sont d'origine Française

Desserts

**A commander en début de repas
(Fromage + dessert : supplément 5€)**

Fromage blanc à la crème **8€**

Assiette de fromages de Savoie **9€**

Mini savarin à la chartreuse, fruits exotiques et sorbet citron vert **10€**

Gourmandise chocolat et cacahuètes déclinées **10€**

Mont blanc revisité, chantilly marron, glace vanille **10€**

Lingot banane flambée/chocolat et sorbet **10€**

Crêpes Suzette repensées, déclinaisons de clémentines **10€**

Tarte citron déstructurée et sorbet yaourt yuzu **10€**

Tous les desserts et les glaces les accompagnants sont « maison »



Prix nets