

*Eté 2022*

## Menu Carte

Servi tous les jours midi et soir

### **Menu 40 euros (entrée-plat-dessert)**

Supplément menu

*Prix du plat seul*

### *Entrées*

Déclinaison de melon et jambon cru de Savoie **17€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée de sangria, pickles et bouquet de roquette **20€**

Tomates, mozzarella burrata, pistou et coppa de Savoie **20€**

Foie gras du sud-ouest, magret fumé et abricots en textures **(sup.5€) 22€**

### *Plats*

Viennoise d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta, aubergines en deux façons, jus réduit **23€**

Grenadin de veau en basse température, pomme purée, carotte et champignons **(sup.5€) 27€**

Pêche du moment, ravioles de crabe au curry vert, mini fenouil et beurre blanc au citron vert **25€**

Pavé d'omble chevalier, chou-fleur et moules de la baie de Saint- Brieuc **(sup.5€) 27€**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits 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€**

L'entremet aux trois chocolats, amandes et glace vanille **10€**

Salade de fruits, sirop verveine, sorbet fromage blanc/citron vert **10€**

Tartelette noisette et chocolat **10€**

Religieuse tonka, chocolat blanc et fruits rouges **10€**

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



---

**Prix nets**