

# Menu Carte Hiver

*Le restaurant est ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.*

*Nous vous conseillons de réserver, le restaurant pouvant être fermé le midi.*

A compter de six personnes, le menu est à définir au moment de la réservation.

Afin de vous assurer un excellent moment chez nous,  
**nous vous prions de respecter les horaires de réservation.**

## **Menu 43 euros** *Prix nets* **(entrée-plat-dessert)** **Supplément menu** *Prix du plat seul*

*Amuse-bouches et mignardises inclus*

### **Entrées**

Velouté de butternut, mousseux de marrons et magret fumé **19€**

Œuf parfait, poêlée de champignons, lard confit et noisettes **19€**

Gravlax des fjords, gaufre de pomme de terre au curry vert **20€**

Pâté croûte aux volailles, foie gras et gelée sangria au sel fumé **20€**

Salade de crabe aux aromates, voile coco et avocat, sorbet champagne et pomelos **22€**

Foie gras de canard, mangue en texture et curry (**sup.5€**) **23€**

### **Plats**

Croustillant d'agneau de Savoie, polenta à la cerfuse et potimarron **24€**

Pavé d'échine de cochon en basse température, persil et cerfeuil tubéreux, boudin et coing **24€**

Duo de bœuf : le filet et la queue, déclinaison de carottes (**sup.8€**) **33€**

Pavé de cabillaud, panais en deux façons et chorizo Belota **24€**

Pavé d'omble chevalier, bouillon d'écrevisses crémé au safran de Savoie,  
palet de pomme de terre **26€**

Brochette de Saint Jacques, risotto de céleri à la pomme,  
condiment granny smith et citron vert (**sup.5€**) **31€**

## Desserts

**A commander en début de repas**  
(Fromage + dessert : supplément 6€)

Fromage blanc à la crème **9€**

Assiette de fromages de Savoie **10€**

Poire pochée au vin et aux épices **11€**

Mont blanc marron clémentine **11€**

Pomme façon tatin **11€**

Le citron et la noisette **11€**

Baba au rhum et fruits exotiques **11€**

Mousse de chocolat chaude et whisky **11€**

## FONDUE SAVOYARDE

Préparée uniquement avec du Beaufort et du vin blanc de Savoie,  
Charcuteries, salade et pickles maison **31.00 €**

### **Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies**

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

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

