



Collection Hiver 2019 / 2020

A partager... To share...

Focaccia au Jambon de Parme et Jeunes Pousses de Roquette <i>Focaccia with Parma Ham and Rucolla</i>	16€
Focaccia aux Légumes Grillés ✓ <i>Focaccia with Grilled Vegetables</i>	13€
Planche de Charcuteries Savoyardes <i>Various Local cured meat Platter</i>	12€
Planche de Fromages ✓ <i>Selection of Local Cheeses</i>	12€
Terrine Maison de nos Montagnes aux Cèpes <i>Homemade Terrine of our Mountains with Porcini</i>	11€

Pour Commencer... To start...

Croustillant de Reblochon Savoyard, Mesclun de Jeunes Pousses au Miel des Alpes ✓ <i>Mini Spring-Rolls Reblochon, Young Mesclun Sprout with Local Honey</i>	14€
Tartare de Thon Rouge, Mangue, Ananas, Citron vert et son Croustillant à la Cacahuète <i>Tartare of Tuna, Mango, Pineapple, Lime and Peanut Crip</i>	18€
Caponata d'Aubergine au Vinaigre Balsamique, Focaccia au Romarin et Copeaux de Parmesan ✓ <i>Aubergine caponata (ratatouille) with balsamic vinegar, rosemary focaccia and parmesan shavings</i>	16€
Salade César au Poulet Croustillant et Chips de Pancetta <i>Cesar Salad with crispy chicken and pancetta chips</i>	18€
Velouté de Butternut, écume de Reblochon et Pépins de Courge soufflés ✓ <i>Butternut cream soup, reblochon foam and pumpkin seeds</i>	12€

Chaque jour notre chef,
vous propose une suggestion à base de truffe.
Every day, our chef offers you, dishes with truffle.

✓ : Plats Végétariens

Nos Pâtes et Risottos... Our Selection of Homemade Pasta and Risotto...

Risotto Acquarello cuit al Verde aux Légumes Grillés V <i>Risotto acquarello cooked al Verde with grilled vegetables</i>	Petit : 16€ / Grand : 24€
Risotto Acquarello aux Champignons en Persillade V <i>Risotto acquerello with seasonal mushrooms</i>	Petit : 18€ / Grand : 26€
L'authentique Spaghetti à la Carbonara Pâtes fraîches maison à la Guanciale IGP et au parmesan 24 mois	24€
Farfalle à la Daube de Boeuf et aux Olives Taggiasca Daube de boeuf doucement cuit au vin rouge Barolo et farfalle maison	26€
Pâte Fraîche à la Puttanesca Raviole ouverte, thon rouge, olive et câpres.	28€
Tagliatelle Maison à la Bolognese de Homard Sauce tomate lentement mijotée et homard rôti aux herbes	36€

Le Coin Savoyard... Dishes from our mountains...

Planche de Charcuteries Savoyardes ou Planche de fromages <i>Various Local cured meat Platter / Selection of Local Cheeses</i>	12 €
Pela des Aravis ou Pela au Fromage de Chèvre <i>Pela des Aravis (Reblochon cheese) / Pela with goat cheese</i>	24€
Fondue Savoyarde : 25€ / pers. / Au Champagne : 34€ / pers. / A la Truffe : 36€ / pers. <i>Traditional or Champagne or Truffle Fondue</i>	

Pour Suivre... To follow...

Pavé de Bar grillé, Rondelle de Poireaux et Marinière de Coquillages <i>Grilled line bar, leek and shellfish "marinière"</i>	29€
Filet de Truite aux Amandes, Mousseline de Cerfeuil Tubéreux et Jus de Viande à la Truffe <i>Trout fillet with almonds, tuberous chervil mousseline and truffle meat juice</i>	24€
Filet de Boeuf de nos Alpagnes, Galette de Pomme de Terre et émulsion aux Cèpes <i>Local Beef fillet, hash browns and Porcini emulsion</i>	34€
Côte de Veau cuite au Foin, Rattes et Carotte cuites au Beurre Fumé, Jus Corsé <i>Veal Chop with hay, "Rattes" Potatoes and cooked carrot with smoked butter</i>	28€

Pour Finir... The end...

Plateau de Pâtisseries <i>Selection of pastries</i>	8 €
Coupe de Sorbet et Glace, parfum au choix <i>Sundae of Sorbets and Ice-Creams</i>	3 € la boule / per scoop

V : Plats Végétariens