

LE RESTAUNOME

NOS ENTREES

POTAGE, CRÈME DE CUCURBITACÉE :

Courge, oignon, blanc de poireaux, crème fraîche, Matignon de courgette **14,00**

TRILOGIE DE POISSON EN CEVICHE : (DORADE ,OMBLE, TRUITE FARIO)

Gingembre, jus de citron vert et jaune, échalotte, raifort, aneth, feuilleté aux baies roses, tuile au parmesan, crème au citron **18.00**

SALADE D'ALPAGE :

Mix de salade, jambon cru, beaufort, noix, croutons, œuf poché, pomme golden **12.00**

ENTRÉE VÉGÉTARIENNE « COMME UN NEM » :

Mix de salade, feuille de chêne brune et blonde, carotte râpée, céleri râpé, concombre râpé, chou râpé et tomates **13.00**

MÉDAILLONS DE FOIE GRAS AU TORCHON :

Cuit au bouillon de châtaigne, confiture de fruits secs (amande, raisins secs, abricot, noix, pistache, pruneaux) toasts au pain de mie et Matignon de coing **20.00**

SOUPE MULIGATWANY :

Julienne de légumes, crème fraîche, lié (bouillon de poulet, petits pois, curry) et julienne de poulet **16.00**

MENU ENFANT :

Volaille, bœuf ou poisson avec frites, légumes du marché ou riz blanc.

Yaourt, glace 2 boules, fromage blanc ou fruit frais.

15.00





NOS PLATS

OMBLE CHEVALIER :

Filet de 200 grammes, riz vénéré et légumes du moment, bâton de citronnelle haché, beurre de noisette fondu 32.00

TARTARE DE DAURADE :

Tartare, crème légère acidulée citron vert, chapelure, tagliatelle de concombre et toasts 27.00

ÉVENTAIL DE SUPRÊME DE POULET MONTAGNARD:

suprême de poulet, beaufort, jambon de pays sauce crème, crêpe vonnassienne 26.00

MAGRET DE CANARD À LA FÈVE DE TONKA ET PURÉE DE VITELLOTTE : 28.00

LA PIECE DE 300 GR DE TOURNEDOS

CŒUR DE BOEUF COMME À LA VILLETTE : 35.00

(Chapelure, vin blanc, échalotte, persil, moelle) et ses pommes Anna (pommes de terre en rondelles, beurre)

CARRÉ D'AGNEAU À L'ÉPICE DU SULTÂN :

(Chapelure, beurre, parmesan râpé, curry pharaon Dunkat) et son gratin dauphinois 29.00

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS :

(Oignon, vin blanc, bouillon de légumes, crème fraîche, jus de persil et Champignons mixtes) 25.00

PROVENANCE DES VIANDES : POISSONS (EUROPE, MÉDITÉRANÉE), BOEUF (FRANCE), VOLAILLES (FRANCE)
TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS SERVICE COMPRIS TVA INCLUSE



LES SPECIALITES DU TERROIR

NOS FONDUES SAVOYARDES

Traditionnelle

20.00

Aux Cepes

28.00

A la truffe

35.00

(servies avec salade verte)

LA BOITE CHAUDE

*Fromage coulant du coin cuit au four dans sa boite
et servi avec charcuterie ainsi qu'avec de petites
garnitures (cornichons, pommes grenailles, salade*

verte...)

25.00

LA TARTIFLETTE

20.00

Les

"à côté"

- PLANCHE DE CHARCUTERIE	8.00
- PLANCHE DE FROMAGE	8.00
- BOL DE POMMES GRENAILLES	5.00
- PLANCHE DE VIANDE DE GRISON	15.00

PROVENANCE DES VIANDES : POISSONS (EUROPE, MÉDITÉRANÉE), BOEUF (FRANCE), VOLAILLES (FRANCE)

Tous nos prix sont en euros service compris TVA incluse

NOS DESSERTS

Tout comme nos entrées et nos plats, nos desserts sont élaborés dans notre cuisine pour le plaisir simple de la gourmandise fine et délicieuse

MOUSSE DES PRÉLATS :

Biscuit joconde (biscuit aux amandes hachées), crème au beurre, mousse au chocolat montée en cercle entourée de chocolat blanc
9.00

TIRAMISU À LA POMME :

Crème mascarpone, biscuit «cuillère », pomme caramélisée en cubes et sa tuile
9.00

SALADE DE FRUITS FRAIS :

11.50

RAVIOLE D'ANANAS :

3 tranches fines d' Ananas confites au sirop et garnies de crème chiboust au fruit de la passion (crème pâtissière allégée de crème fouettée) montées comme des ravioles
12.00

PAVLOVA À LA FIGUE FRAICHE POÊLÉE :

Figues poêlées montées sur Meringue en cercle garnie de chiboust vanille
11.50

Assortiment de fromages locaux

10.00

Glaces

VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ,
FRAISE, GÉNÉPY, PASSION

1 BOULE	2.00
2 BOULES	4.00
3 BOULES	6.00
COLONEL OU ASSIMILÉ	10.00

SUPPLÉMENT
CHANTILLY :

1.00