



Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent, au rythme des saisons, le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.

*Nos fromages sont affinés par « Les Caves d’Affinage de Savoie », une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.
Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par « Les Vergers Saint-Eustache », France.
Nos viandes viennent de « J. A Gastronomie », France.
Nos poissons sont pêchés en France.*

Our pleasure is to work with local products and to build strong relationships with local craftsmen. They provide us, at the pace of the seasons, the result of their fishing, farming and gardens.

*Our cheeses are matured by « Les Caves d’Affinage de Savoie », a cooperative regrouping regional producers.
Our seasonal fruits and vegetables are carefully chosen by « Les Vergers Saint-Eustache », France.
Our meats come from « J.A Gastronomie », France.
Our fish is caught in France.*

LA CARTE DU DÎNER DINNER'S MENU







LES ENFANTS (Entrée + plat + dessert)
Children's Menu (Starter + main course + dessert)

18€

SOUPE DE LÉGUMES OU VELOUTÉ DU JOUR

Winter vegetable soup or soup of the day

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE

Savoy cured ham selection

SUPRÊME DE POULET JAUNE À LA CRÈME, frites maison

Chicken breast with creamy sauce; served with homemade French fries

BURGER DU PETIT MONTAGNARD, frites maison

Small beef burger with homemade French fries

MERLU JUSTE RÔTI, purée de pommes de terre maison

Roasted Hake fish with homemade mashed potatoes

LINGUINE sauce au choix : tomate basilic ou carbonara

Linguine with tomato & basil sauce or carbonara sauce

ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

Selection of artisanal ice creams and sorbets

FAISSELLE DE SAVOIE, sucre ou miel ou coulis de fruits rouges

Cottage cheese from Savoie with sugar or honey or red berries coulis

COMPOTE POMME CARAMEL, chantilly & petite madeleine

Homemade apple & caramel compote, whipped cream, little madeleine



LES ENTRÉES
Starters

ÉMULSION DE LÉGUMES, éclair de cream-cheese aux herbes fraîches **12€**

Vegetables emulsion, fresh herbs cream cheese éclair

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS, œuf poché & coppa de Savoie **17€**

Fried mushrooms, poached egg & Coppa from Savoy

TARTARE DE TRUITE AUX AGRUMES, crackers maison **16€**

Citrus trout tartare & homemade crackers

FOIE GRAS MI-CUIT, pickles de légumes **22€**

Semi-preserved Foie gras & vegetable pickles

PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE « MAISON RULLIER » **12€**

Savoy cured meat board from "Maison Rullier"

TARTELETTE AU THYM, PANAI, JAUNE D'OEUF CONFIT & BEAUFORT **15€**

Thyme tart, parsnip, candied egg yolk & Beaufort cheese

TERRINE DU CHEF & CONFIT D'OIGNONS **15€**

Chef's Terrine & candied onions



LES PLATS

Main courses

LINGUINE , sauce au choix : carbonara, Al'Arrabiata ou pesto de roquette, noisette & Beaufort <i>Linguine with sauce of your choice: carbonara, Al'Arrabiata or arugula, hazelnut & Beaufort cheese pesto</i>	19€
BURGER DU MOMENT , frites maison <i>Burger, homemade French fries</i>	24€
SUPRÊME DE POULET JAUNE , velours de panais, croustillant d'échalotes & jus au raifort <i>Free-range yellow chicken breast, parsnip velvet, crispy shallots & horseradish sauce</i>	24€
PETITS JARRETONS DE PORCELET CONFITS AU MIEL , thym & moutarde, pommes de terre Roseval <i>Candied pork knuckle with honey, thyme & mustard, Roseval potatoes</i>	25€
DOS DE MERLU RÔTI , écrasé de petits pois & beurre de pamplemousse <i>Roasted Hake fish, mashed green peas & grapefruit butter</i>	25€
POISSON DU JOUR , risotto crémeux & huile vierge coriandre citron vert <i>Fish of the day, creamy risotto, coriander & lime virgin oil</i>	23€
FAUX-FILET MATURÉ , jus corsé & gratin dauphinois comme un millefeuille <i>Aged beef sirloin steak, full-bodied sauce & gratin dauphinois like a millefeuille</i>	28€
CÔTE DE BOEUF POUR DEUX , pommes grenailles, ail & échalotes en chemise <i>Rib steak for two with grenailles potatoes, unpeeled garlic & shallots</i>	89€
ŒUFS SUR LE PLAT , crémeux de châtaigne & champignons <i>Fried eggs, creamy chestnuts & mushrooms</i>	16€
MOUSSELINE DE TOPINAMBOURS , pousses d'épinard & quinoa en risotto <i>Jerusalem artichokes, mousseline, baby spinach & quinoa like a risotto</i>	18€
CHOU-FLEUR , fèves, carottes & oignons nouveaux comme un wok <i>Cauliflower, beans, carrots & spring onions like a wok</i>	17€



LES FROMAGES

Cheese

LA PLANCHE DE FROMAGES « LES CAVES D’AFFINAGE DE SAVOIE » <i>Cheeses from « Les Caves d’Affinage de Savoie »</i>	12€
--	------------

LES DESSERTS

Desserts

BANOFFEE , crémeux Tonka, banane, crumble cacao & caramel beurre salé <i>Banoffee, creamy tonka bean, bananas, cacao crumble & salted butter caramel</i>	9€
SOUPE FROIDE D’AGRUMES , crème de coco & pointe de gingembre, petite Madeleine <i>Cold citrus soup, creamy coconut & ginger dash, little Madeleine</i>	9€
COMME UNE TATIN... sablé, compote de pomme au caramel & noix de pécan <i>Like a tatin, shortbread, apple & caramel compote & pecan nuts</i>	9€
TARTELETTE CHOCOLAT, NOIX, NOISETTES , goutte fruit de la passion <i>Hazelnuts, walnuts & chocolate tart, passion fruit drop</i>	9€
CRÉMEUX CONFITURE DE LAIT , myrtilles & noisettes comme un Cornetto <i>Creamy milk jam, blueberries & Hazelnuts like a Cornetto</i>	9€
CORBILLE DE FRUITS DE SAISONS <i>Basket of seasonal fruits</i>	7€
FAISSELLE , sucre ou miel ou coulis de fruits rouges <i>Cottage cheese with sugar or honey or red berries coulis</i>	8€
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>	3€ /boule /scoop