

NOTRE CARTE

ENTREES

*Foie gras poêlé, crème d'oignons doux,
pommes de Savoie rôties à l'Antésite et muesli

18€

Velouté de châtaignes, jaune d'œuf mariné au sel fumé,
échalottes confites, Beaufort et ventrèche poivrée

12€

*Carpaccio de noix de Saint-Jacques, vinaigrette au miel de montagne,
œufs de hareng fumé, agrumes et shiso rouge

17€

Tataki de saumon aux herbes, sucrine,
crème d'artichaut et salade de radis au yuzu

14€

Risotto Camaroli aux champignons, jus de volaille au romarin,
viande séchée des Alpes de salaison artisanale et émulsion parmesan

13€

Entrée végétarienne adaptée :

Velouté de châtaignes ou Tataki de saumon

11€



Supplément de 3 € sur les entrées précédées d'un astérisque ()*

NOTRE CARTE

PLATS

Truite cuite sur la peau au beurre demi-sel, crème de panais, polenta croustillante,
chou pak choï, huile de chorizo et émulsion beurre de nage au Génépi

18€

*Cabillaud rôti, ail noir, écrasée de pommes de terre à la noisette,
coquillages en marinière, tuile d'algues et émulsion au Spigol

26€

Filet de canette cuit à basse température, crème de champignons, légumes oubliés,
Fregola Sarda, poudre d'olives noires et jus rafraîchi à la Chartreuse verte

20€

Diots de Savoie fumés de salaison artisanale, crème de céleri,
gratin de crozets à l'huile d'ail, au Beaufort et jus de veau aux trompettes

21€

*Filet de Bœuf Simmental laqué au chimichurri, jardin de mini-légumes,
chapelure de pain de mie maison à l'encre de seiche et pommes de terre grenaille

28€

Plat végétarien :

Tofu mariné à la sauce soja, huile de sésame et cocotte de légumes

16€



Supplément de 6 € sur les plats précédés d'un astérisque ()*

NOTRE CARTE

PLATS DU TERROIR

Tartiflette au reblochon de Savoie,
mesclun à l'huile de noix et charcuteries

24€

Boîte chaude, salade et charcuteries

21€

Fondue Savoyarde aux 3 fromages, salade et charcuteries

(à partir de 2 personnes, prix par personne)

25€

Fondue Savoyarde aux morilles, salade et charcuteries

(à partir de 2 personnes, prix par personne)

29€

SELECTION DE FROMAGES REGIONAUX

Reblochon fermier, Beaufort d'été de la coopérative laitière de Moûtiers,
fromage de chèvre « Le Tarentais », Tomme des Bauges

10€



NOTRE CARTE

DESSERTS

Crème brûlée infusée aux zestes d'orange et à la fève de Tonka

7€

Panna cotta à la Vanille et marmelade de poires de Savoie
infusées au café 100% arabica Perle Noire

8€

*Ile flottante panée à la noix de coco, aux éclats de pralines,
tartare de mangue-ananas-passion et gingembre confit

11€

*Brownie au chocolat, noix de pécan
et glace artisanale à la Vanille Bourbon

10€

Tarte repensée « citron-mangue », meringue et grué de cacao

9€



Supplément de 2 € sur les desserts précédés d'un astérisque ()*

DECOUVREZ NOTRE CARTE

ET NOS MENUS CARTE

3 PLATS AU CHOIX

32 €

Supplément de 3 € sur l'entrée précédée d'un astérisque ()*
Supplément de 6 € sur les plats précédés d'un astérisque ()*
Supplément de 2 € sur les desserts précédés d'un astérisque ()*

MENU POUR LES PETITS GOURMANDS (jusqu'à 12 ans)

Pavé de saumon, blanc de volaille ou steak haché

Frites, légumes ou pâtes

Glace, crème brûlée ou salade de fruits

13 €

