

nos menus

LE PLAT DU MARCHÉ : **18 €**

Uniquement le midi :
Only for lunch :

MENU DU MARCHÉ

27 €

Entrée au choix à la carte

Starter at your choice on the menu

Plat du marché

Day dish

OU *or*

Plat du marché

Day dish

Dessert au choix à la carte

Sweets at your choice on the menu

MENU GOURMAND

36€

Entrée au choix à la carte

Starter at your choice on the menu

Plat du marché

Day dish

Dessert au choix à la carte

Sweets at your choice on the menu

Midi et Soir :
Lunch and Diner

MENU ASCENSION

49 €

Entrée

starter

Plat

Main course

Dessert

Sweets

AU CHOIX SUR LA CARTE

AT YOUR CHOICE ON THE MENU

MENU ENFANT

18 €

Jusqu'à 12 ans

Kids menu (up to 12 years old)

plat et dessert du moment

Dish and dessert of the moment

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales.

Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or hybridised strains thereof) and products therefrom

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

Crustaceans and crustacean based products

3. Œufs et produits à base d'œufs

Eggs and egg based products

4. Poissons et produits à base de poissons

Fish and fish based products

5. Arachides et produits à base d'arachides

Peanuts and groundnut based products

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception

Soy and soy based products

7. Lait et produits à base de lait

Milk and milk-based products (including lactose)

8. Fruits à coque

Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, macadamia, Brazil, Queensland, pistachio nuts) and products therefrom)

9. Céleri et produits à base de céleri

Celery and celery based products

10. Moutarde et produits à base de moutarde

Mustard and mustard based products

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Sesame seeds and sesame seed based products

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / l (expressed as SO₂)

13. Lupin et produits à base de lupin

Lupine and lupine product based

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Molluscs and molluscs-based products

Origine des Viandes :

Boeuf France

Veau France

Pintade France

Porcelet France.

Entrées

Truite fumée maison, déclinaison de betteraves, aïelles semi-confites et café. <i>Homemade smoked trout, textures of beetroot, half-candied cranberries and coffee.</i> (4)	19€
Risotto Carnaroli au potiron, pain d'épices et Pecorino. <i>Carnaroli risotto with pumpkin, gingerbread and Pecorino.</i> (1,3,7,9,12)	19€/25€
Velouté de lentilles vertes du Puy, pancetta croustillante et chips de pain au Grana Padano. <i>Puy green lentils velouté, crispy pancetta and bread crisp with Grana Padano.</i> (1,7,9)	18€/22€
Caserecce au poulpe de roche, tomates, olives et câpres, huile d'olive au piment d'Espelette. <i>Caserecce with octopus, tomatoes, olives and capers.</i> <i>Olive oil and chilli pepper from Espelette.</i> (1,7,9,12,14)	20€/26€

Poissons

Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. <i>Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelles and shellfish sauce.</i> <i>(Sup 12€ sur le menu)</i> (1,2,3,7,9,12)	39€
Ombre chevalier cuit lentement au beurre, navets confits, pamplemousse et crème de pommes caramélisées. <i>Slow cooked arctic char, candied turnips, grapefruit and caramelized apple cream.</i> (4,7,8)	28€

Accompagnements

Pomme de terre grenaille rissolées et oignons confits. <i>Roasted baby potatoes and candied onions.</i> (7)	5€
Assiette de légumes. <i>Vegetables plate.</i> (7)	5€
Salade verte. <i>Green salad.</i> (10)	4€

Viandes

- Filet de bœuf Rhonalpin cuit au BBQ, 35€
pommes de terre grenaille rissolées et oignons confits.
Beef fillet from Savoie cooked on the BBQ, roasted baby potatoes and candied onions.
(Sup 8€ sur le menu)
(1,7,9,12)
- Suprême de poulet jaune fermier rôti, lard d'Arnad et sauge sous la peau. 26€
légumes oubliés et amarante soufflée.
Roasted yellow chicken breast, Arnad bacon and sage under the skin.
Old vegetables and puffed amaranth.
(7,8,9,12)
- Filet mignon de sanglier mariné whisky/miel puis rôti, 29€
polenta Taragna aux champignons et beaufort.
Wild boar filet mignon marinated with whisky and honey,
Taragna polenta with mushrooms and Beaufort cheese.
(7,9,12)
- Échine de porcelet confite 36h à la bière brune, 27€
butternut, poires, raisins et citron confit.
Slow cooked pork loin with stout, butternut, pears, grapes and candied lemon.
(7,9,12,13)

Fromage

- Légèreté de Beaufort 18mois, myrtilles et roquette. 14€
Lighty Beaufort cheese 18 months, blueberry and rocket salad sorbet.
(1,7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 13€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.
(1,3,7,8)
- Soufflé caramel sarrasin, glace sarrasin. 13€
Caramel and buckwheat soufflé, buchwheat ice cream.
(1,3,7)
- Fenouil poché au citron et shiso, glace à l'huile d'olive. 13€
Poached fennel with lemon and shiso, olive oil ice cream.
(1,3,7,8)
- Chocolat noir 64% herbacé, pistaches de Sicile. 13€
64% dark chocolate with herbs, pistachios from Sicily.
(1,3,7)