

ENTRÉES

- Risotto carnaroli aux herbes de nos montagnes, Spianata Piccante et jus de viande. (7,9,12) 16 €
Carnaroli risotto with mountain herbs, Spianata Piccante and gravy.
- Pressé de foie gras de canard au citron confit et café, pain de campagne grillé. (1) 17 €
Pressed duck foie gras with lemon confit and coffee, grilled country bread
- Spaghettis maison au fenouil, tomates confites et basilic servis froids, jaune d'œuf fermier mariné et poutargue. (1,3,4,7) 16 €
Homemade spaghetti with fennel, tomato confit and basil served cold, marinated farm egg yolk and bottarga.
- Salade de tomates anciennes, burrata, vinaigre balsamique et crumble de parmesan, mousse d'eau de tomates. (1,3,7,8) 15 €
Tomato salad, burrata with balsamic vinegar and parmesan crumble, tomato mousse.

POISSONS

- Filet de dorade royale poêlé, tortellinis à la ricotta di bufala et épinards, jus des têtes à l'huile d'olive. (1,3,4,7,9,12) 25 €
Pan-fried sea bream fillets, tortellini with ricotta di bufala and spinach, gravy from the heads in olive oil.
- Demi-homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches aux œufs et sauce aux crustacés. (Sup 7 € sur le menu), (1,2,3,7,9,12) 31 €
BBQ grilled ½ lobster, fresh tagliatelle and crawfish sauce.
- Dos de cabillaud demi-sel cuit sur un galet, légumes du moment en beaux morceaux et salsa verde. 26 €
Back of cod half-salted cooked on a pebble, vegetables of the moment in beautiful pieces and salsa verde. (3,4,7,9)
- Filets de perches cuits meunière, déclinaison de brocolis, chou-fleur et noisettes, beurre monté au citron confit (1,4,7,9,12) 25 €
Fillets of perch cooked meunière, with broccoli, cauliflower and hazelnuts. Butter with lemon confit

VIANDES

- Suprême de poulet jaune fermier avec lard d'Arnad et sauge sous la peau rôti, gnocchis piémontais poêlés. (1,3,7,9,12) 22 €
Roasted yellow farm chicken breast with Arnad bacon and sage under the skin, pan-fried Piedmontese gnocchi.
- Filet de bœuf de Savoie cuit au BBQ, grosses frites à la graisse de canard, pesto d'herbes et jus de viande. (7,9,12) 26 €
BBQ filet of Savoy beef, large fries cooked in duck fat, herb pesto and gravy.
- Épaule d'agneau confite pendant 7h, polenta taragna au Beaufort d'alpage et sucrine. (7,9,12) 22 €
Shoulder of lamb confit for 7 hours, polenta taragna with Beaufort cheese and sucrine lettuce.
- Médailon de porcelet rôti aux abricots et romarin, mini aubergines cuites sur les braises et jus de viande. (7,9,12) 24 €
Roasted piglet medallion with apricots and rosemary, mini eggplants cooked on the coals and meat juice.

DESSERTS

Assortiment de fromages. (7) <i>Cheese assortment.</i>	10 €
Tiramisu revisité et glace au café grillé. (1,3,7,12) <i>Tiramisu revisited with grilled coffee ice cream</i>	9 €
Millefeuille aux fruits rouges et fève de tonka déstructuré, sorbet à la fraise. (1,3,7,8) <i>Revisited red fruit and tonka bean millefeuille, strawberry sorbet.</i>	9 €
Déclinaison de pêches: rôties, en vinaigrette huile d'olive citron et en sorbet, lait mousseux à la verveine. (1,3,7) <i>Declination of peaches: roasted, in olive oil and lemon vinaigrette, and in sorbet, milk and verbena mousse.</i>	9 €
Entremet aux trois chocolats, ganache montée au poivre « Voatsiperifery », sorbet au cacao amer. <i>Three chocolate entremet, white chocolate ganache with « Voatsiperifery » black pepper, Bitter cocoa sorbet. (1,3,7)</i>	10 €