

Entrées

- Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an, Gorgonzola et noix caramélisées. 21€/27€
Poire de Savoie et « miel de bourgeons de sapin ».
Carnaroli Acquerello risotto aged 1 year with Gorgonzola and caramelized walnuts.
Savoie pear and “pine tip syrup”.
(7.8.9.12)
- Magret de canard séché aux poivre et genièvre, pomme Granny smith et airelles. 22€
Duck breast dry aged with pepper and juniper, Granny smith apple and cranberrys.
(X)
- Velouté de potiron/potimarron, œuf fermier parfait, jambon croustillant et châtaignes. 20€/23€
Pumpkin and squash soup, slow cooked free range egg, crispy ham and chestnuts.
(3.7)
- Agnolotti à la ricotta fumée, pistaches, citron confit et huile d’olive bio de Toscane. 21€
Smoked ricotta and pistachios agnolotti, confit lemon and organic Tuscan olive oil.
(1.3.7.8)

Poissons

- Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. 42€
Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce.
(Sup 12€ sur le menu) (1.2.3.7.9.12)
- Dos de truite de l’Ain fondant, brioche toastée, pousses d’épinards. 31€
Oeufs de truite et beurre monté au citron confit.
Slowly cooked trout back from “l’Ain”, toasted brioche, baby spinach.
Trout eggs, and confit lemon sauce.
(3.4.7.9.12)

Accompagnements

- Pommes de terres grenailles rissolées. 6€
Roasted new potatoes.
(7)
- Assiette de légumes. 6€
Side of vegetables.
(7)
- Salade verte. 5€
Green salad.
(10)

Viandes

- Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ. 38€
Pommes de terres grenailles rissolées, jus aux échalotes.
Black Angus beef flank steak cooked on the BBQ.
Roasted new potatoes, and gravy with shallots.
(Sup 8€ sur le menu) (6.7.9.12)
- Dos de marcassin rôti, légumes et fruits d'hiver poêlés, jus aux airelles. 31€
Roasted young wild boar back, winter fruits and vegetables, gravy with cranberries.
(6.7.9.12).
- Faux filet d'agneau cuit sur les braises, orechiette aux brocolis. 30€
Olives Taggiasche et salsa verde.
Lamb sirloin steak cooked on embers, orechiette with broccolis.
Taggiasche olives and salsa verde.
(1.3.4.7.9.12)
- Échine de porcelet braisée à la bière brune et aux zestes d'orange. 29€
Polenta taragna croustillante à la tomme de montagne et sucrine.
Suckling pig back braised with stout and orange zest.
Crunchy taragna polenta with Savoie cheese and sucrine lettuce.
(6.7.9.12.13)

Fromages

- Sélection de fromages affinés. 15€
Local cheese selection.
(7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 14€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.
(1.3.5.7.8)
- Soufflé aux marrons et glace mandarine. 14€
Chestnut soufflé, mandarin ice cream.
(3.7)
- Poire de Savoie rôtie au miel, glace fiordilatte-genièvre et madeleine. 14€
Savoie pear roasted with honey, fiordilatte-juniper ice cream and madeleine.
(1.3.7)
- Douceur autour de la fève de cacao. 14€
Cocoa bean ways.
(1.3.7.8)