

Entrées

Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an au Reblochon fermier et poivrons rouges confits. <i>Carnaroli Acquerello risotto aged 1 year with Reblochon cheese and confit pepper.</i> (V) (7.9.12)	21€/27€
Spaghetti maison à l'encre de seiche, encornets, tomates cerises, olives et basilic. <i>Homemade Spaghetti with squid ink, squid, cherry tomatoes, olives and basil.</i> (V) (1.3.7.9.12.14)	22€
Velouté céleri rave et pomme de Savoie. Spianata piccante et noisettes torréfiées. <i>Celeriac and apple soup, Spianata piccante and roasted hazelnuts.</i> (7.8.9)	20€/23€
Vitello tonnato, tomate, citrons confits et câpres croustillant. <i>Vitello tonnato, tomatoes, confit lemon and crunchy capers.</i> (3.4.10)	21€

Poissons

Demi homard bleu grillé au BBQ, tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. <i>Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce.</i> (V) (Sup 12€ sur le menu) (1.2.3.7.9.12)	42€
Dos de thon juste saisi, riz vénéré comme une polenta. Fenouils croquants au citron et pesto de roquette. <i>Back of tuna seard, vénéré rice prepared like a polenta.</i> (V) <i>Crunchy fennel with lemon and rocket pesto.</i> (4.7.8.9.14)	31€

Accompagnements

Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive bio de Toscane. <i>Crushed potatoes with organic olive oil.</i> (V) (7)	6€
Assiette de légumes. <i>Side of vegetables.</i> (V) (7)	6€
Salade verte. <i>Green salad.</i> (V) (10)	5€

Viandes

- Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ.
Pommes de terre écrasées à l'huile d'olive bio de Toscane, jus aux échalotes. 38€
Black Angus beef flank steak cooked on the BBQ.
Crushed potatoes with organic olive oil and shallot gravy.
(Sup 8€ sur le menu) (6.7.9.10.12)
- Suprême de pintade fermière rôti avec lard d'Arnad et sauge sous la peau.
Pommes darphin et pickles de légumes. 30€
Roast freerange guinea fowl breast with Arnad bacon and sage, darphin potatoes and pickles.
(6.7.9.12)
- Filet de canette rôti au miel de bourgeons de sapin.
carottes confites à l'orange et au pain d'épices. Jus aigre-doux. 31€
Roast fillet of duck with pine tip honey confit carrots with orange and spice bread.
(1.3.6.7.9.12)
- Poitrine de porc fermier cuite 48h puis snackée.
Oignons blancs rôti, betteraves, orange Maltaise et vinaigre de miel. 29€
Freerange pork belly cooked for 48 hours then coulored.
Roasted onions, beetroot, Maltese orange and honey vinegar.
(6.7.9.10.12)

Fromages

- Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection. (V)
(Sup 4€ sur le menu) (7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 14€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream. (V)
(1.3.5.7.8)
- Soufflé au chocolat noir 64% et glace à la Chartreuse verte. 14€
Dark chocolate soufflé with green Chartreuse ice cream. (V)
(3.7)
- Douceur autour du citron jaune et du sarrasin. 14€
Flavours of lemon and buckwheat.
(3.7.8)
- Comme une tarte tatin aux pommes de Savoie, vanille et rhum brun. 14€
Tarte tatin with Savoy apples, vanilla and dark rum.
(1.3.7)