

## Menus Hiver 2024-2025

*Le restaurant est ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.*

*Le restaurant est fermé le lundi et mercredi midi et le mardi toute la journée.*

*Nous vous conseillons de réserver.*

A compter de six personnes, le menu est à définir au moment de la réservation. Afin de vous assurer un excellent moment chez nous, nous vous prions de respecter les horaires de réservation.

Par ailleurs, nos plats étant issus de produits frais et confectionnés sur place, il se peut que ceux-ci viennent à manquer.

**Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies.**

### Menu 45.00 € prix nets

**(entrée-plat-dessert) Supplément menu** *Prix du plat seul*

*Amuse-bouches et mignardises inclus*

#### Entrées

Velouté de butternut, mousseux de marrons et magret fumé **19€**

Œuf parfait, poêlée de champignons, lard confit et noisettes **19€**

Gravlax des fjords, gaufre de pomme de terre au curry vert **20€**

Pâté croûte aux volailles, foie gras et gelée de sangria fumée **20€**

Salade de crabe aux aromates, voile coco et avocat, sorbet champagne et pomelos **22€**

Foie gras de canard, mangue en texture et curry (**sup.5€**) **23€**

#### Plats

Croustillant d'agneau, polenta à la cerfuse et potimarron **25€**

Pavé d'échine de cochon du Sud-Ouest en basse température,  
persil, cerfeuil et crosnes, boudin et coing **25€**

Duo de bœuf : le filet et la queue, déclinaison de carottes (**sup.8€**) **33€**

Pavé de cabillaud, panais en deux façons et chorizo Belota **27€**

Pavé d'omble chevalier, bouillon d'écrevisses crémé au safran de Savoie,  
pomme de terre et légumes de saison **27€**

Brochette de Saint Jacques, risotto de céleri à la pomme,  
condiment granny smith et citron vert (**sup.5€**) **31€**

## Desserts

**A commander en début de repas**  
(Fromage + dessert : supplément 6€)

Fromage blanc à la crème **9€**

Assiette de fromages de Savoie **10€**

Pomme façon tatin, mousse faisselle, sorbet menthe basilic **11€**

Poire pochée, crèmeux cannelle, croustillant marron, sorbet coing gingembre **11€**

Vacherin aux agrumes **11€**

Ananas-exotique comme une île flottante **11€**

Forêt noire en textures **11€**

Croustillant cacahuètes et banane **11€**

**FONDUE SAVOYARDE 31.00 €**

Préparée uniquement avec du Beaufort et du vin blanc de Savoie,  
Charcuteries, salade et pickles maison

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison,  
Nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison pour votre plaisir gustatif  
Toutes nos viandes sont d'origine Française  
Tous les desserts et les glaces les accompagnant sont « maison ».

