

Carte

Entrées

- Velouté de cresson craquant et ravioles du Dauphiné 7,00 €*
Cream of crunchy watercress and ravioli of the Dauphiné € 7.00
- Terrine de ris de veau, poivre de Malabar et jambon de Savoie 8,50 €*
Terrine of sweetbreads, Malabar pepper and ham Savoie € 8.50
- Nem de saumon fumé, sauce aigre douce 8,50 €*
Smoked salmon spring rolls sweet and sour sauce € 8.50
- Planché de charcuteries de Montagne 7,00 €*
Mountain charcuterie board € 7.00

Plats

- Osso-bucco Milanaise « alla Gremolata » 18,00 €*
Osso bucco Milanese, "alla Gremolata" € 18.00
- Le poisson « retour de marché » 17,50€*
The fish "market return" € 17.50
- Cœur de faux filet Simmental sauce crémeuse au bleu de Cordon 18,50€*
Heart of Simmental sirloin cream sauce Cordon Blue cheese € 18.50
- La Saint Jacques et les écrevisses du lac, en cassolette sauce Nantua 18,50 €*
St Jacques shell and crayfish from the lake, in casserole sauce Nantua € 18.50

Desserts

(Fait Maison, ils sont à commander au début du repas)
(Home made, they must be ordered at the beginning of the meal)

- Fraicheur d'agrumes au miel et ruban de guimauve 7,50 €*
Fresh orange with honey and marshmallow ribbon € 7.50
- Crème brûlée aux éclats de marrons glacés 7,00 €*
Crème brûlée with candied chestnuts chips € 7.00
- Tartelette poire frangipane, coulis et glace chocolat extra noir 8,00€*
Pear frangipane tart, sauce and extra dark chocolate ice cream € 8.00
- Divin chocolat cœur framboise et son sorbet 8,50 €*
Divine chocolate raspberry heart and sorbet € 8.50
- Café Gourmand 7,50 €*
Gourmet Coffee € 7.50

Prix net, service et TVA inclus

Le coin des spécialités

*Fondue Savoyarde (minimum 2 personnes) 15,00 €
(Servie avec assiette de charcuteries et salade verte 19,50 €)*

*Fondue (minimum 2 persons) € 15.00
(Served with a plate of cold cuts and salad € 19.50)*

*Pêla des Aravis 14,00 €
(Servie avec assiette de charcuteries et salade verte 18,50 €)*

*Pêla Aravis € 14.00
(Served with a plate of cold cuts and salad € 18.50)*

*La Planche du Bûcheron 18,50 €
(Charcuteries, ravioles gratinées, salade verte et fromage de Savoie)
(Cold meats, ravioli gratin, green salad and cheese from Savoie)*

*La planche du Pêcheur 19,50 €
(Crevettes persillées, tatin de légumes, saumon fumé et salade verte)
(Shrimp with Parsley, tatin of vegetables, smoked salmon and green salad)*

*Raclette (minimum 2 personnes) 23,00 €
Raclette cheese (minimum 2 persons) € 23.00*

*Assiette de fromages affinés 6,00 €
Plate of cheeses € 6.00*

*Fromage blanc des Alpes nature, myrtilles ou coulis de fruits 5,50 €
Cottage cheese nature, blueberries or fruit coulis € 5.50*

Menu enfant 8,00 €

Pièce de bœuf poêlée ou poisson meunière et sa garniture

Fromage blanc ou Coupe de glaces

*Piece of beef or fried fish milling and trim
Cup cottage cheese or ice cream*

Prix net, service et TVA inclus