



*Nous prenons plaisir à travailler des produits locaux et nouons des liens étroits avec les artisans. Ils nous apportent au rythme des saisons le fruit de leur pêche, de leur élevage et de leurs jardins.*

*Nos fromages sont affinés par la Cave d'Affinage de Savoie, une coopérative regroupant les petits producteurs de la région.*

*Nos fruits et légumes de saison sont choisis avec soin par les vergers de Saint-Eustache, France.*

*Nos viandes viennent de J. A. Gastronomie, France.*

*Nos poissons sont pêchés en France.*

**LA CARTE DU DINER**  
**DINER**





Demi-pension : Entrée + Plat + Fromage ou Entrée + Plat + Dessert  
*Half Board: Starter + Main + Cheese or Starter + Main + Desert*



## LES ENFANTS

16€

### SOUPE DE LÉGUMES OU VELOUTÉ DU JOUR

*Winter vegetable soup or soup of the day*

### ASSIETTE DE JAMBON DE SAVOIE

*Savoy cured ham selection*

### PETITE SALADE DE CRUDITÉS À L'HUILE D'OLIVE

*Raw vegetable salad with olive oil*

### FRICASSÉE DE VOLAILLE, FRITES MAISON

*Chicken fricassee with homemade French fries*

### BURGER DU PETIT MONTAGNARD, FRITES MAISON

*Small beef burger with homemade French fries*

### BLANC DE CABILLAUD DEMI-SEL, PURÉE DE POMMES DE TERRE

*Slightly salted cod with mashed potatoes*

### LINGUINE À LA TOMATE OU À LA CARBONARA

*Linguine with tomato or carbonara sauce*

### ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX

*Selection of artisanal ice creams and sorbets*

### YAOURT DE SAVOIE NATURE

*Natural yoghurt of Savoy*

### BROWNIE MAISON AU CHOCOLAT ET CACAHUETES

*Homemade peanuts brownie*

### SALADE DE FRUITS FRAIS

*Fresh fruit salad*



## LES ENTRÉES

### SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER

*Winter vegetable soup*

12€

### SOUPE A L'OIGNON, GRATINE A L'EMMENTAL

*Onion soup, baked with Emmental cheese*

12€

### TARTARE DE SAUMON AU PESTO DE GENOVESE

*Salmon tartare with Genovese pesto*

16€

### TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

*Homemade foie gras terrine*

22€

### PLANCHE DE CHARCUTERIE DE SAVOIE, MAISON RULLIER

*Savoy cured meat board from Maison Rullier*

19€

### OEUF PARFAIT, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES, LARDONS ET NOIX

*Slow-cooked egg, sweet potatoes puree, bacon and walnuts*

17€

### DECLINAISON DE BETTERAVES, CREME DE CHEVRE ET GRAINE DE COURGES

*Textures of beetroots, goat cheese cream and squash seeds*

17€

### CARPACCIO DE CHAMPIGNONS, FAISSELLE ET JAMBON BLANC

*Mushroom carpaccio, cured milk and ham*

16€



## LES PLATS

<b>LINGUINE</b> , sauce au choix : carbonara, pomodoro ou pleurotes <i>Linguine with sauce of your choice: carbonara, pomodoro or oyster mushrooms</i>	19€
<b>LE PLAT DU JOUR</b> <i>Dish of the day</i>	21€
<b>CHEESEBURGER</b> , frites maison (supplément cheddar sur frites 2€) <i>Cheeseburger, homemade french fries (extra cheddar on fries €2)</i>	24€
<b>VOLAILLE FERMIÈRE</b> , purée, oignon rôti et jus de shiitake <i>Free-range chicken breast with mashed potatoes, roasted onions and shiitake juice</i>	24€
<b>COCHON DES MONTS DU CANTAL COMME UN POT AU FEU</b> <i>Cantal mountain pork stew</i>	25€
<b>SAUMON A LA PLANCHA</b> , risotto, pousses d'épinard et noisettes <i>Salmon a la plancha with risotto, baby spinach and hazelnuts</i>	26€
<b>CABILLAUD DEMI-SEL</b> , butternut, miel et thym <i>Slightly salted cod with squash, honey and thym</i>	23€
<b>FAUX-FILET MATURÉ</b> , brocolis, pleurotes et condiment asiatique <i>Aged beef sirloin with broccoli, oyster mushrooms and Asian condiment</i>	28€
<b>CÔTE DE BOEUF POUR DEUX</b> , pommes de terre <i>Rib steak for two with creamed potatoes,</i>	69€
<b>SOURIS D'AGNEAU FERMIER DES PAYS D'OC</b> , purée de haricots lingots au beurre noisette <i>Slow-cooked lamshank from the Pays d'Oc with haricots beans puree and "beurre noisette"</i>	28€
<b>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</b> , herbes fraîches et Beaufort <i>Mushroom omelette with fresh herbs and Beaufort cheese</i>	16€
<b>CELERI EN CROUTE DE SEL ET PICKLES</b> , graines de sarrasin <i>Sal-baked celeriac and pickles, buckwheat seeds</i>	17€
<b>CHOUX-FLEUR ROTI ET EN PUREE</b> , salade de quinoa et noisettes <i>Roasted Cauliflower and puree, quinoa salad and hazelnuts</i>	18€



## LES FROMAGES

<b>LA PLANCHE DE FROMAGES « LA CAVE D’AFFINAGE DE SAVOIE »</b> <i>Cheese from the Cave d’Affinage de Savoie</i>	12€
--	-----

## LES DESSERTS

<b>CRÈME BRULÉE A LA CONFITURE DE LAIT</b> <i>Milk jam crème brûlée</i>	9€
<b>BROWNIE CACAHUETES, GANACHE MONTEE CHOCOLAT BLANC, GROSEILLES</b> <i>Peanut brownie, white chocolate ganache, redcurrant</i>	9€
<b>CHEESECAKE MANGUE, COCO ET AVOINE</b> <i>Mango cheesecake, coco and oats flakes</i>	9€
<b>BAVAROISE DE CITRON, MERINGUE CROUSTILLANTE ET GEL DE CITRON</b> <i>Lemon mousse, crispy meringue and lemon gel</i>	9€
<b>PERLES DU JAPON FACON RIZ AU LAIT, COMPOTEE D’ANANAS ET CARMEL</b> <i>Tapioca like a rice pudding, pineapple and caramel</i>	9€
<b>CORBILLE DE MANDARINES ET D’ORANGES</b> <i>Basket of clementines and oranges</i>	7€
<b>FAISSELLE OU FROMAGE BLANC, CONFITURE DE MYRTILLES</b> <i>Cottage cheese with blueberry jam</i>	8€
<b>ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX</b> <i>Selection of artisanal ice creams and sorbets</i>	3€ <i>La boule</i>
<b>CAFÉ OU THÉ GOURMAND</b> <i>Coffee or Tea with a selection of deserts</i>	11€