



*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



LES ENTRÉES

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON <i>Homemade foie gras</i>	22€
L'OS À MOELLE, SALADE <i>Marrow bone, salad</i>	15€
SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER	12€
TRUITE EN GRAVLAX <i>Trout gravlax</i>	16€
SALADE AVEC ŒUF PARFAIT, HERBES, CERNEAUX DE NOIX ET LÉGUMES D'HIVER <i>Salad with egg cooked at 64°, herbs, walnuts, winter vegetables</i>	16€
POIREAUX VINAIGRETTE <i>Leeks in vinaigrette</i>	14€

LES PLATS

LE PLAT DU JOUR <i>Dish of the day</i>	19€
LES PÂTES DU JOUR <i>Pasta of the day</i>	18€
LA JOUE DE PORC BRAISÉE lentilles vertes du Puy <i>Braised pork cheek, green lentils from the Puy</i>	24€
LA VOLAILLE FERMIÈRE chanterelles au jus et purée de pommes de terre <i>Farm-raised chicken, chanterelle mushrooms in sauce and mashed potatoes</i>	24€
SOURIS D'AGNEAU FERMIER CONFITE crozets de Savoie aux petits légumes <i>Slow-cooked farm-raised lambshank, Savoyard crozet pasta with baby vegetables</i>	26€
RISOTTO « ARBORIO » au choix, à la truffe ou au parmesan <i>Arborio risotto with truffle or parmesan</i>	28€/21€
FAUX-FILET DE BŒUF MATURÉ (200g) frites maison <i>Sirloin steak with homemade French fries</i>	29€
FILET DE TRUITE GRILLÉE purée de pommes de terre et herbes fraîches <i>Fillet of grilled trout, mashed potatoes and fresh herbs</i>	27€
CABILLAUD À L'UNILATÉRAL embeurrée de chou vert et jus corsé <i>Skin-seared cod, butter-cooked with green cabbage in a full-bodied sauce</i>	26€
COCOTTE DE LÉGUMES D'ANTAN topinambours, rutabagas, panais, carottes, herbes <i>"Bygone" vegetable casserole : Jerusalem artichokes, swede, parsnip, carrots, herbs</i>	19€
CÔTE DE VEAU POUR DEUX À LA DÉCOUPE chanterelles et purée de pommes de terre <i>Veal chop for two cut to order, chanterelle mushrooms and mashed potatoes</i>	75€

LE FROMAGE

LA PLANCHE DE FROMAGES D'ALPAGES 12€
A selection of mature cheeses from our mountain pastures

LES DESSERTS

LE TIRAMISU À LA CRÈME DE MARRONS 9€
Tiramisu with chestnut cream

LA TARTE FINE AUX POMMES ET UNE GLACE AUX NOIX DE PÉCAN 10€
Thin-pastry apple tart with pecan nut ice cream

LA CORBEILLE DE MANDARINES ET D'ORANGES 7€
Basket of clementines and oranges

FAISSELLE SAVOYARDE, MYRTILLES 8€
Savoyard "fromage frais" with blueberries

PROFITEROLES AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 10€
Profiteroles with chocolate and vanilla ice cream

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND 11€
Gourmet coffee or tea

LES ENFANTS 16€

LA SOUPE DE LÉGUMES D'HIVER
Winter vegetable soup

LES PÉPITES DE POULET
Chicken nuggets

LE POISSON À LA PLANCHA
Plancha-style fish

LE STEAK HACHÉ DU BOUCHER
Fresh-ground beefburger

LES PÂTES À LA TOMATE OU BOLOGNAISE
Pasta with tomato or bolognese sauce

LES LÉGUMES D'HIVER VAPEUR
Steamed winter vegetables

LES HARICOTS VERTS
French beans

LES FRITES MAISON
Homemade French fries

L'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU LARD
Mashed potatoes with bacon

L'ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS
Selection of ice creams and sorbets

LE YAOURT DE SAVOIE NATURE OU AUX FRUITS
Savoy yoghurt, natural or fruit

LA MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON
Homemade chocolate mousse

LA SALADE DE FRUITS FRAIS
Fresh fruit salad