



## Les Entrées

### **Carpaccio de bœuf**

Sucrine, copeaux de parmesan frais, huile d'olive

### **Risotto crémeux aux légumes oubliés**

### **Terrine maison de gibier au foie gras**

Chutney d'orange, compotée d'oignons

### **Mille-feuille d'artichaut**

Médailon de homard, mousseline à l'huile de noix

### **Rouleaux de poireaux**

Magrets fumés, croûtons à l'ail, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

## Les Plats

### **Tartare de bœuf assaisonné**

Légumes croquants, épinards sautés, frites maison

### **Osso bucco à la milanaise**

Tagliatelles fraîches

### **Entrecôte Angus grillée**

Ratatouille de légumes d'hiver, sauce béarnaise

### **Epaule d'agneau confite au romarin**

Mousseline de choux-fleurs à l'huile de colza grillée

### **Cuisse de canard confite**

Pommes sarladaises, jus d'échalotes au Crozes Hermitage

### **Sole meunière (+ 7 euros)**

Riz 3 couleurs façon pilaf, citron, câpres, beurre



## **Le Chariot des desserts**

**Tarte Tatin et sa boule de glace maison à la vanille**

**Tarte aux pommes**

**Crème brûlée**

**Crumble aux fruits rouges**

**Tarte citron meringuée**

**Ile flottante**

**Eclair au chocolat – Eclair au café**

**Poire pochée au chocolat fondant**

**Mousse au chocolat**

**Charlotte au chocolat**

**Mille-feuille**

**Salade de fruits**



## **Le Menu**

**Trois plats : 59 euros**

**Deux plats : 49 euros**

**Un plat : 39 euros**

### **La Fondue Savoyarde (à partir de 2 personnes) - 42 euros par personne**

Salade de feuilles de chênes, vinaigrette aux noix

Charcuterie salaison Mont Charvin

### **La Raclette (à partir de 2 personnes) - 42 euros par personne**

Salade de feuilles de chênes, vinaigrette aux noix

Charcuterie salaison Mont Charvin

### **Les enfants - Plat & dessert : 25 euros**

**Gratin de coquillettes au jambon cuit**

**Poulet rôti, purée mousseline**

**Fish and chips, sauce cocktail**

**Hamburger, frites**

\*\*\*\*\*

**Chariot des desserts**

*Prix TTC  
Service compris*