



## Les Entrées

**Terrine maison de gibier au foie gras**  
Chutney d'orange, compotée d'oignons

**Carpaccio de bœuf**  
Sucrine, copeaux de parmesan frais, huile d'olive

**Risotto crémeux aux légumes oubliés**

**Noix de Saint Jacques poêlées**  
Mousseline de céleri, crumble à l'ail

**Rouleaux de poireaux**  
Magrets fumés, croûtons à l'ail, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

**Œufs Mimosa**  
Emincé de saumon fumé, huile vierge

## 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

**Dos de bar poêlé**  
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, ciboulette

**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**

**Crème Caramel**

**Crumble aux fruits rouges**

**Tarte citron meringuée**

**Ile flottante**

**Paris-Brest**

**Mousse au chocolat**

**Charlotte au chocolat**

**Mille-feuille**

**Salade de fruits**

**Glaces et Sorbets de l'Atelier du Glacier**

**Vanille Bourbon / Chocolat noir / Citron de Sicile / Framboise Willamette / Poire /  
Mangue Alphonso**



## **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**

*Tous nos plats contiennent du gluten.*

*Les informations sur les allergènes présents dans nos plats sont à votre disposition sur demande*

*Origine de nos viandes : France / Union Européenne / Argentine*

*Prix nets*