

La Carte

Entrées

<i>Palette de charcuterie</i> Charcuterie board	20 €
<i>Truite et omble chevalier fumés maison et leurs divers condiments</i> Trout and arctic char homemade smoked and their varied condiment	22 €
<i>Foie gras maison, chutney de noix, poire et verveine</i> Homemade foie gras, nut chutney, pear and verbena	28 €
<i>Courgette farcie au chevrotin, duxelles de champignons, salade de mache et diot de Savoie</i> Zucchini stuffed with goat cheese, mushrooms duxelles, lamb's lettuce and Savoy diot	20 €

Poissons

<i>Filet d'omble chevalier fenouil, pommes acidulées et hibiscus</i> Arctic char fillet, fennel, sour apples and hibiscus	28 €
<i>Truite rose, crème de cresson et épinards légèrement citronnée</i> Pink trout, Cress and spinach cream slightly lemony	22 €

Viandes

<i>Canon de veau à la savoyarde, crème Noilly-Prat et noix</i> Savoyard veal cannon, Noilly-prat and nut cream	32 €
<i>Filet de bœuf, Poêlée de champignons, légumes d'hiver, jus de truffes</i> Fillet of beef, mushrooms stir fry, winter vegetables, truffles juice.	35 €
<i>Filet mignon de sanglier aux myrtilles, jus de Mondeuse</i> Wild boar filet mignon with blueberries, Mondeuse juice	25 €

*Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages
Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler
If you want to change your side dish, please let us know*