




LA CARTE



Entrées

- 
- Palette de charcuterie* 18 €
Dry meat plate
- Assiette gourmande à la truite (truite crue et cuite de différentes façons)* 25 €
Gourmet plate with trout (different kind of raw and cooked trout)
- Tarte fine pomme poire au chevrotin et sa salade mesclun* 18 €
Fine apple and pear pie with goat cheese from the Valley and its salad mesclun
- Foie gras maison et sa trilogie de chutneys* 24 €
Homemade Foie gras with its chutney trilogy


Poissons



- Pavé de truite et sa sauce moutarde à l'orange* 22 €
Trout steak with its orange flavored mustard sauce
- Filet d'omble chevalier et son beurre vin rouge à la cardamome,*
Croquant de betteraves 32 €
Very thin local trout fillet with its cardamom and red wine butter, raw beetroot
- Noix de Saint-Jacques coco pomelos* 32 €
Scallops with coconut and pomelo

Viandes



- Ballottine de volaille aux morilles et foie gras et sa crème de vin moelleux* 30 €
Poultry ballotine with morels and Foie Gras with its sweet wine cream
- Côte de veau gratinée à la savoyarde et sa crème de jambon de Savoie* 30 €
Veal rib gratin "à la Savoyarde" with its country ham cream
- Demi-magret de canard aux myrtilles* 25 €
Half duck breast fillet with blueberries
- Cocotte de saucisses de Savoie aux lentilles et sa sauce aux graines de moutarde* 25 €
Dish with sausages from the Savoy region and lentils, mustard seeds sauce
- 

Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverage
Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler.
If you want to change your side dish, please tell it.

