



La Carte

Entrées/ Starter

Palette de charcuterie 20 €
Charcuterie board

Truite rose en gravlax et omble chevalier fumé, faisselle à la myrtille 24 €
Pink trout in gravlax and smoked arctic char, blueberry faisselle

Marbré de Foie gras aux poires et sa poire pochée au vin chaud 28 €
Marbled foie gras with pears and its poached pear in mulled wine



Poissons/ Fish

Filet d'omble chevalier cuit sur peau, crème d'écrevisse 32 €
Arctic char fillet cooked on skin, crayfish cream



Pavé de Truite rose, duxelles de cèpes, lard de Savoie et lait de châtaigne 25 €
Pink Trout steak, porcini mushrooms duxelles, Savoy bacon and chestnut milk

Viandes/ Meats

Cocotte de caion à la mondeuse, filet mignon de sanglier, lard Savoyard, diot et pormonaise 30 €
Casserol Caion with Mondeuse wine
filet mignon of wild boar, Savoyard bacon and local sausage



Entrecôte café de Paris, frites maison et salade verte 28 €
Entrecote steak Cafe de Paris butter, homemade fries and green salad



Suprême de poulet farci aux petits légumes, sauce bleue de Bonneval 25 €
Chicken supreme stuffed with small vegetables, blue cheese from Bonneval sauce



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

