



LA CARTE

Entrées/ Starter

Palette de charcuterie de pays 20 €
Local cured meats platter

Foie gras maison avec sa poêlée de cerises et de noisettes 30 €
Homemade foie gras with sauteed cherries and hazelnuts

Duo de truite et omble chevalier fumé, houmous de petits pois et fèves 25 €
Duo of trout and Arctic char, peas and board beans hummus

Croustillant de légumes au Crioutin et filets de perches 22 €
Crispy vegetables medley with Crioutin cheese and Perch fillet

Cannelloni farcis aux légumes d'été, pesto d'orties, copeaux de Beaufort 18 €
Cannelloni stuffed with summer vegetables medley, nettle pesto, Beaufort cheese shavings

Poissons/Fish

Pavé de truite rose, beurre blanc coulis à l'estragon et sa jardinière de légumes 28 €
Tarragon pink trout steak, white butter, tarragon coulis with mixed vegetables

Filet d'omble chevalier, bouillon d'écrevisse aux bourgeons de sapin 32 €
Arctic char fillet, crayfish broth with buds of pine

Viandes/Meats

Filet de cannette sauce poivrade et framboises 25 €
Duck breast with pepper sauce and raspberries

Pomme de ris de veau aux abricots et romarin, garniture maraîchère 35 €
Veal sweetbreads with apricots and rosemary, served with fresh vegetables

Filet de bœuf jus corsé à l'échalotte, voile de Tomme de Savoie 35 €
Beef tenderloin with a rich shallot sauce, topped with a thin slice of Tomme de Savoie

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 tell us.

Viande d'origine française/Meat of French origine



« Fait Maison »

