

A LA CARTE

À partager

Savoyarde Charcuterie & fromages de la région	19€
Planche du moment	19€
Feuilletés d'escargots Au beurre persillé, sauce cognac (20 pièces)	20€

Entrées

Terrine de gibier maison à l'Armagnac et condiments	11€
Feuilletés d'escargots en persillade (8 pièces) et sauce au Cognac	12€
Velouté de Potimarron aux ravioles de cèpes	13€
Fricassée de champignons du moment et œuf parfait	13€
Foie gras poêlé aux pommes caramélisées, gingembre et sauce au porto blanc	19€

Salades / Omelettes

Omelette jambon & fromage, salade et frites	15€
Omelette aux champignons du moment, salade et frites	19€
Salade de croustillants de reblochon au jambon cru de pays et pommes grenailles	19€
Bruschetta de saumon gravlax et salade de légumes croquants	21€
Salade d'automne au magret de canard fumé maison, foie gras, vinaigrette à l'ancienne et œuf parfait	23€

Menu Enfant

Poisson du jour pané maison ou nuggets frites	15€
Glace 2 boules au choix	



Viandes

Burger savoyard à la meule tarentaise et lard paysan	22€
Tartares de bœuf charolais coupé au couteau	
-Classique	25€
-A l'italienne	26€
Cuisse de poulet fermier rôtie, risotto aux champignons du moment et jus au thym	26€
Filet de bœuf charolais (250gr) grillé à la plancha, tarte fine aux endives et oignons confits, pommes grenailles et sauce bordelaise	35€
Côte de bœuf (pour 2 pers.) légumes du jour et frites	70€

Poissons

Filets de perches façon meunière aux légumes d'automne, frites maison et sauce vin blanc	29€
Cuisses de grenouilles en persillade et frites maison	33€

Desserts

Faisselle coulis	6€
Poire Belle-Hélène au chocolat caraïbe 52%	8€
Assiette de fromages de la région	9€
Dôme façon Forêt-Noire aux griottes maison	12€
Tartelette aux noix & caramel beurre salé	10€

Coupes Glacées

Dame blanche	8€
Chocolat liégeois	9€
1 boule	3€
2 boules	6€
3 boules	9€
Vanille, Café, Fraise, Framboise, Citron vert, Chocolat noir, Caramel beurre salé, bulgare	

