

La Carte

Les Entrées

Soupe du jour 9.90€

Beignets de chou-fleur aux épices, aïoli au curry, légumes marinés 13.90€ V

Saumon mariné au citron, caviar de gin tonic, crème fraîche et concombre mariné 16.50€

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé 16.90€

Carpaccio de filet de bœuf, câpres frites, salsa verte, jaune d'œuf confit roquet 17,50€

Les Grandes Salades

Salade Savoyarde : mesclan, pommes de terre et lardons sautées, œuf poché, copeaux de beaufort, vinaigrette à la moutarde 15.90€

Salade de St Marcellin : Mesclan, St Marcellin en feuille de brick, noix caramélisée, poire, 15,90€ V

Salade Taïga : Mesclan, gambas sautées, saumon mariné, moules, calamars, croutons, vinaigrette citronnée 17,50€

Les Plats

Risotto aux champignons sauvage , croustillant de parmesan 18.00€ V

Gnocchi sautés, compote de tomates sechées, ail, basilic 19.90€ V

Dos de cabillaud poêlé, sur un lit de cassoulet au chorizo, légumes verts sautés 24,90 €

Le poisson du jour du chef

Suprême de poulet jaune à l'ail, thym, risotto aux champignons, 24.90€

Magret de canard rosé, pommes de terre sautée épinards, purée de courge, jus de cerise 27.50€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 33.50€

Medaillons d'agneau grillé, gratin dauphinois, jus au thym et romarin, légumes 27,50€

Filet de rump steak tournedos, légumes de saison, gratin dauphinois, 27,50€

Ou cuit avec son escalope de foie gras façon Rossini 33.50€

Côte de Bœuf Charolais, pour 2 personnes (1kg)
Servie avec oignon au four, frites et salade mixte 75.00€
(30-40miutes d'attente)

Supplément sauce aux cèpes ou poivre (2.50€)

Les garnitures 7.50€

Frites, gratin Dauphinois, salade mêlée

Les Spécialités Savoyardes

Prix par personne

Tartiflette savoyarde, gratin de pommes de terre, lardons et Reblochon, et sa salade mêlée 19,90€

Fondue savoyarde : V

Pour 2 minimum, Pot de trois fromages fondus ,servi avec une salade mêlée et croûtons de pain 22.00€
aux Cèpes 25,50€

Fondue royale :

Pour 2 minimum : Pot de trois fromages fondus servi avec une salade mêlée, croûtons de pain, charcuterie 28,50€
aux Cèpes 31,90€

La Raclette :

Pour 2 minimum :
Raclette fromage, servie avec une salade mêlée, cornichons, pommes de terre

La Raclette nature 22.00€ V Avec charcuterie : 28.90€

La Raclette à l'ail des ours : 25.00€ V avec charcuterie 31.90€

La Raclette aux truffes : 30.00€ V avec charcuterie 36.90€

La Pierrade :

Pour 2 minimum : émincés de bœuf, de dinde et de canard,
Servie avec des sauces, une salade mêlée et frites 30.50€

V = plat végétarien

Menu enfant 14.50€

Enfant de moins de 11ans

Filet de dinde pané ou steak, frites

Ou

Mini tartiflette

Ou

Pâtes, sauce tomates

Glace + Sucette

Les Fromages et Desserts

Trilogie de fromages du terroir 9.90€

Crème brûlée du moment, sablé maison 9.00€

Tarte aux pommes purée de pommes, boule de vanille 9,00€

Profiteroles à la crème patissière, crème fouettée, coulis de chocolat 9.00€

Fondant au chocolat tiède, sauce chocolat, boule de glace vanille 9.00€

Café gourmand : une sélection de minis desserts, café ou Thé 12,00€

Menu 44.00€

Saumon mariné au citron, caviar de gin tonic, crème fraîche et concombre mariné

ou

Poêlon de 12 escargots au beurre persillé

ou

Salade Savoyarde : mesclan, pommes de terre et lardons sautés, œuf poché, copeaux de beaufort, vinaigrette à la moutarde

Dos de cabillaud poêlé, sur un lit de cassoulet au chorizo, légumes verts sautés

ou

Suprême de poulet jaune à l'ail, thym, risotto aux champignons,

ou

Magret de canard rosé, pommes de terre sautée épinards, purée de courge, jus de cerise

ou

Filet de rump steak tournedos, légumes de saison, gratin dauphinois,

Trilogie de fromages du terroir
ou
Dessert au choix
Café Gourmand (suppl. 2.50€)