

Restaurant sur réservation/ Reservation advised

Fermé le mardi/ Closed on Tuesday

Les Entrées - Starters 14 €

Saumon mariné Gravelax, Espuma de citron vert,
Bagels au sésame
Gravlax marinated Salmon, Lime foam,
Sesame seeds Bagels

Terrine de foie gras, oignons confits au vin de Savoie,
Blinis de pomme de terre
Foie gras terrine, preserved onions flavoured with Savoie wine,
Potato blinis

Salade de truite aux radis noir et Beaufort
Trout Salad with black radish and Beaufort cheese

Saint Jacques à la plancha, émulsion de potiron crème légère au persil
Scallops « à la plancha », pumpkin soup with a light parsley cream

Les Plats - Main Courses 25 €

L'échine de cochon Ibérique, riz vénéré au jus d'une Paëlla
Spain pork spare ribs, Venere rice with Paëlla jus

L'agneau de 7 heures, frites de Panisse et champignons de saison
7-hour roast lamb, Panisse polenta fries and seasonal mushrooms

Le Cabillaud ½ sel, risotto aux olives Taggiasca crème de Piquillos
Cod fish, Taggiasca olive risotto and Piquillo pepper cream

Le filet de Fera juste raidi, gratin de Crozet, crème de Beaufort
Fera filet « à la plancha », Savoie pasta gratin, Beaufort cheese cream

Les Desserts - Desserts 14 €

La rhubarbe crumble et glace yaourt
Rhubarb crumble and yogurt ice-cream

Le tiramisu aux Speculoos et mousse de Nutella
Speculoos tiramisu and Nutella mousse

La traditionnelle tarte au citron meringuée
Traditional lemon meringue pie

Le fondant au chocolat, cœur coulant de Clémentine
Chocolate fondant cake with a heart of clementine fudge