

LA CARTE

ENTREES & SALADES

	Prix en €
La Brick de Chèvre frais aux Herbes fines et tomates séchées	12,00
La Salade César (<i>Mesclun, tomates cerises, croûtons, parmesan, suprême de poulet...</i>)	14,00
La Salade des Alpes (<i>Mesclun, tomate, samossa de reblochon, noix, jambon fumé...</i>)	16,00
La Salade des Iles (<i>Mesclun, médaillons de cameron, brochette de gambas snackée, dés de fruits exotiques, crème de balsamique...</i>)	20,00
La Galantine de Volaille « maison » et ses condiments variés	14,50
Le Foie gras frais maison et ses petites Attentions ...	25,00
Le Jambon de nos Montagnes fumé au Genièvre et petits accompagnements	15,00
La Planche de Charcuterie...A partager ! (<i>Sélections de salaisons diverses de notre boucher...</i>)	18,00
L'escalope de foie gras chaud, poêlée de pommes fruits, poivre de Séchuan, Eclatée de Truffes, Sauce Périgourdine	26,00
La Brouillade aux truffes (<i>minimum 2 personnes</i>)	Prix par personne 32,00

POISSONS & CRUSTACES

Le Tartare de Saumon (<i>Servi avec un Mesclun de Salade</i>)	18,00
La Quenelle de brochet et ses Demoiselles d'eau douce (<i>Spécialité du Chef</i>)	21,00
Les Grenouilles sautées à la provençale	25,00
Le Filet de féra ou Lavaret meunière, câpres et dés de citron (<i>Selon arrivage...</i>)	23,00
Les Filets de Perches meunières (<i>Selon arrivage...</i>)	22,00
Le Gratin de Queues d'écrevisses	25,00
Envie d'ailleurs...Le Wok de Gambas (<i>Nonilles de riz, légumes frais, sauce soja, gambas décortiquées ...</i>)	25,00

Prix nets – Boissons en sus

LA CARTE

VIANDES GARNIES

	Prix en €
Le Burger « maison » <i>(Buns, viande de boeuf hachée, tomates confites, oignons rouge, tranche de Menle de Savoie, salade...)</i>	18,00
Le Tartare de bœuf coupé au couteau et ses accompagnements <i>(Servi avec Salade verte et Pommes frites)</i>	19,00
Les Côtelettes d'Agneau aux Herbes de Provence	22,00
La Pièce du Boucher grillée <i>(Rumsteak, Fleur de sel et Beurre Maître d'hôtel...)</i>	18,00
Le Tournedos à la Plancha*	26,00
* Supplément sauce Poivre vert : 2,00 €	
* Supplément sauce aux Morilles <u>ou</u> Cèpes sautées à l'ail : 4,00 €	
Le Tournedos aux éclats de truffes d'Aups	32,00
Le Tournedos Rossini <i>(Filet de bœuf poêlé, escalope de foie gras, lamelle de truffe, sauce périgourdine)</i>	39,00
Les Ris de Veau aux Morilles	32,00

SPECIALITES SAVOYARDES

La Fondue savoyarde & sa salade verte <i>(minimum 2 personnes)</i>	17,00/Pers.
La Fondue aux cèpes & sa salade verte <i>(minimum 2 personnes)</i>	20,00/Pers.
La Tartiflette <i>(pommes de terre, oignons, lardons et reblochon fondu)</i>	15,00

Nos spécialités savoyardes sont servies avec une salade verte

Prix nets – Boissons en sus

PLAT DU JOUR 11,00 €

MENU EXPRESS 19,00 €

Si votre temps est compté...

Entrée du moment + Plat du Jour

ou

Plat du Jour + Sélection du pâtissier

MENU DU JOUR 23,00 €

Entrée du moment

&

Plat du Jour

&

Sélection du pâtissier

MENU « TERRE & LAC » 39,00 €

Jambon fumé de nos montagnes,
Oignons confits, ses Frivolités et sa Saladine parfumée à l'huile de noix

Filet de Féra ou Lavaret meunière, câpres et dés de citron...

ou

Gousset de volaille à la fleur de thym, Jus aux Senteurs des forêts

Variation de la garniture au gré des Saisons

Ronde des fromages

Cheese Cake au coulis de fruits rouges

MENU DU GOURMET 49,00 €

Foie gras frais maison, Chutney de figues et Pain d'épices

Quenelle de brochet, ses Demoiselles d'eau douce
& Son Riz Basmati

(Spécialité du Chef, Michel PUTHOD)

ou

Aiguillettes de Canard au Caramel de Framboises

Variation de la garniture au gré des Saisons

Ronde du Berger

Cygne glacé

MENU EPICURIEN 61,00 €

Salade des Iles

*(Médailles de Camerones, brochette de Gambas juste snackées,
dés de fruits exotiques, Crème Balsamique...)*

Entre deux mets... givré

Tournedos Rossini

*(Filet de bœuf poêlé sur sa tranche de pain de mie dorée au beurre,
surmonté d'une escalope de foie gras et lamelle de truffe, Sauce périgourdine)*

Pommes du jour & Légumes frais de Saison

Princes de nos Montagnes

Soufflé au Grand-Marnier de Mamy Marthe

Son verre de Liqueur d'Orange