

MENU SIMPLICITE 34.00 €

Pressé de saumon, chair de crabe et noix de st Jacques
Dégradé de chips, éclats de fruits de la passion

Ou

Croustillant de cervelle de veau
Pain perdu grand-mère, beurre de câpres

Perdreau sauvage rôti en cocotte
Compoté de choux au lard, jus de porto et cannelle

Ou

Dos de Morue fraîche saisi à la peau
Son Parmentier agrémenté d'une provençale de légumes

Faïsselle de fromage blanc à la crème

Ou

Chèvre frais au miel des montagnes

Pommes rôties façon des demoiselles Tatin, sorbet pommes cuites

Ou

Moelleux mi cuit tout chocolat Maison

Mignardises

Prix nets

MENU CARTE 42.00 €

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 34.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 48.00 €

OU

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 48.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 34.00 €

Chèvre frais au miel des montagnes

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte

Mignardises

Prix nets

MENU TERRE ET LAC 48.00 €

Marbré de foie gras frais de canard au magret fumé et marrons confits
Toasts campagnards

Ou

Noix de St Jacques au bouillon de homard et herbes folles
Gambas rôties au départ

Le ventre d'omble chevalier à la plancha
Rouleau végétarien en feuille de riz, vinaigrette de soja

Ou

Tournedos de Marcassin cuisson basse température
Polenta aux pruneaux, carotte pourpre, quelques champignons

Chèvre frais au miel des montagnes

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte

Mignardises

Prix nets

MENU CARTE 56.00 €

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 48.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 65.00 €

OU

L'ENTRÉE DANS LE MENU A 65.00 €
LE PLAT DANS LE MENU A 48.00 €

Chèvre frais à l'huile de noix et blanc de poireaux

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Chèvre frais au miel des montagnes

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte

Mignardises

Prix nets

MENU PLAISIR 65.00 €

Blinis de foie gras frais de canard poêlé
En salade de Langoustines rôties, mousseuse Béarnaise

Ou

Risotto parfumé de jus, brisures et lamelles de truffe fraîche (Tuber Ucinatum)
Copeaux de parmesan frais

Homard cuit au beurre parfumé de tandoori
Fine purée de panais

Ou

Carré de cerf rôti, purée de racines à la réglisse
Chutney de myrtilles, quelques champignons

Chèvre frais au miel des montagnes

Ou

Le chariot de fromages du pays de Savoie et autres

Dessert à choisir sur la carte

Mignardises

Prix nets

LES ENTREES

Croustillant de cervelle de veau
Pain perdu grand-mère, jus à la grenobloise 22.00 €

Pressé de saumon, chair de crabe et noix de St Jacques
Dégradé de chips, éclats de fruits de la passion 25.00 €

Blinis de foie gras frais de canard poêlé
En salade de Langoustines rôties, mousseuse Béarnaise 38.00 €

Noix de St Jacques au bouillon de homard et herbes folles
Gambas rôties au départ 32.00 €

Marbré de foie gras frais de canard au magret fumé et marrons confits
Toasts campagnards 28.00 €

Risotto parfumé de jus, brisures et lamelles de truffe fraîche (Tuber Uncinatum)
Copeaux de parmesan frais 38.00 €

Prix nets

LES PRODUITS DU POISSONNIER

Homard cuit au beurre parfumé de tandoori
Fine purée de panais 38.00 €

Dos de Morue fraîche saisi à la peau
Son Parmentier agrémenté d'une provençale de légumes 28.00 €

Le ventre d'omble chevalier à la plancha, rouleau végétarien d'automne
Vinaigrette de soja 28.00 €

Plancha de filets de poissons de lacs à ma façon
(Omble chevalier, lavaret, sandre) 32.00 €

NOS SUGGESTIONS

Prix nets

LA SÉLECTION DU BOUCHER

Perdreau sauvage rôti en cocotte
Compoté de choux au lard, jus de porto et cannelle 29.00 €

Carré de cerf rôti, purée de racines à la réglisse
Chutney de myrtilles, quelques champignons 35.00 €

Subtilité du bœuf (France) taillé dans le filet comme l'aimait Rossini
Jus de viande au parfum de truffe (Tuber Uncinatum) 38.00 €

Tournedos de Marcassin cuisson basse température
Polenta aux pruneaux, carotte pourpre, quelques champignons 32.00 €

NOS SUGGESTIONS

NOS FROMAGES

Chèvre frais au miel des montagnes 8.00 €
Ronde des Fromages frais et affinés 12.00 €
Faisselle de Fromage Blanc à la crème fraîche 5.00 €

Prix nets

GOURMANDISES DU CHALET

**POUR VOTRE CONFORT, LES DESSERTS
SONT À COMMANDER EN DEBUT DE REPAS**

Dégradé vacherin Maison aux éclats de pralines 11.50 €

Feuilleté de pommes minute, caramel liquide 11.50 €
Quenelle de glace à la vanille de Madagascar (20 minutes)

Pommes rôties façon des demoiselles Tatin
Sorbet pommes cuites 11.50 €

Moelleux mi cuit tout chocolat Maison et son sorbet (10 minutes) 11.50 €

Émotion de crème brûlée en croustillant de chocolat noisette 11.50 €

Le classique millefeuille de notre enfance 11.50 €

Prix nets