

NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS - WE THANK OUR SUPPLIERS

Boucheries - Butchers : Patrice Arnaud - Metzger Frères

Fromagerie - Artisanal Cheese Dairy : Eric Mainbourg à Rognaix

La Cave Coopérative de Bourg St Maurice

La Cave d'Affinage de Savoie

Poissonnerie - Fish Market : Philippe Nadaud - Poissonnerie de

l'Etoile - SARL Abriconet à Bozël

Escargots - Snails : Pierre Mouliez à Mâcot

Boulangerie - Bakery : Maison Chevallot à Val d'Isère

Fruits & Légumes - Fruit and Vegetables : Jean Luc Botti à

Chambéry

Miel de Tignes - Honey : Jean-Pierre Favre

Charcuterie Artisanale - Home Made Cured Meat : Bruno

Revel - Au Cochon sans Souci

Jus de Pommes et Poires - Apple and Pear Juice : Robert

Billard

Jus de Fruits - Alain Millat

Truffes noires - Black Truffle : Hugou Dumas à Raugiers

Chocolat - Chocolate : Valrhona à Tain L'Hermitage

Les viandes bovines sont nées, élevées et abattues en Europe.

Le Persillé de Black Angus provient des Etats-Unis.

Pour toutes informations sur les allergènes, merci de vous adresser à notre personnel de service

beef meats are borned, fed and slaughtered in Europe

The black angus chuck flap tail is from U.S.A

The list of allergens is available from our staff

Toutes taxes comprises et service compris ouvert 7/7 de 11h45 à 15h00

Moyens de paiement : Cb, espèces.

All taxes and services are included, Open 7/7 from 11.45 am to 3.00 pm

Payment : cash and credit cards

LE MENU 3032 M 69€

Coeur de romaine grillé, Beaufort de la vallée
Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese from the valley
Ou - Or
Terrine de foie gras grillé au Bergeron, chutney aux figues
Grilled foie gras flavoured with Bergeron served in a terrine, fig chutney

Pièce de boeuf Black Angus
Pièce of beef Black Angus
Ou - Or

Poisson du jour
Fish of the day

Buffet de desserts
Dessert buffet

POUR COMMENCER - STARTER

Saucisson entier de chez Bruno Revel 25€
Dry sausage from Bruno Revel

Pâté en croute maison, noix de veau, foie gras et pistaches 24€
Homemade meat pie, veal cushion, foie gras and pistachio nuts

Terrine de foie gras grillé au Bergeron, chutney aux figues 28€
Roasted foie gras flavoured with Bergeron served in a terrine, fig chutney

Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre ratte tièdes et crème battue
Caviar Petrossian Daurenki Imperial, warm fingerling potatoes and whipped cream
50gr 92€ / 125gr 160€

Jambon cru de Savoie fait par Bruno Revel, fumé au bois de hêtre et genièvre 24€
Raw ham from Savoie made by Bruno Revel, smoked with beech wood and juniper

Jambon de boeuf de Galice Rubia 34€
Galice rubia beef ham

Salade de homard breton, coeur de sucrine, assaisonnement vinaigrette clémentine 1/2 38€ ou 59€ entier
Lobster salad, heart of sucrine lettuce, french dressing flavoured with clementine

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices 6pc 33€
Crunchy's king prawns, caramel of orange flavoured with spices

Os à la moelle gratiné à la persillade 14€
Browned marrowbone with chopped parsley

Coeur de romaine grillé, beaufort de la vallée et noisettes du Piémont 24€
Grilled romaine lettuce heart, beaufort cheese from the valley and hazelnuts from Piedmont region

Boite de petites sardines, pain grillé et fleur de sel 16€
Tin of small sardines, toasted bread, fleur de sel

Asperge verte grillée à la cheminée, sabayon à l'orange 32€
Green asparagus grilled in the fireplace, orange flavoured sabayon

Pot de pâté maison 180 grs - Sanglier, chamois ou chevreuil, pain grillé et condiments 18€ pour 2 pers
Home made Paté (180 grs) - Wild boar, roe deer or chamois, toasted bread, condiment

PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles au Beaufort : sauce, copeaux et crumble de beaufort 25€
Tagliatelle with Beaufort Cheese : sauce, crumble and shavings of Beaufort

Gnocchi de pommes de terre aux légumes grillés et citron confit 24€
Potato Gnocchi with grilled vegetables and pickled lemon

CUISINE AU FEU DE BOIS - OPEN FIRE COOKING

Côte de boeuf, noire de Baltique maturée 4 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 63€ par pers
Beef rib, « Noire de Baltique » matured for 4 weeks with beech wood for 2 People

Travers de porc, crumble de couenne 29€
Grilled spare ribs, rind crumble

Épaulé de cochon de lait pour 2 personnes 34€ par pers
Suckling pig shoulder for 2 people

Épaulé d'agneau de lait français pour 2 personnes 34€ par pers
Suckling lamb shoulder for 2 people

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 27€
Free range chicken from Alice's Farm

Homard breton entier au beurre citron 59€ ou 1/2 38€
Whole Breton Lobster grilled and served with lemon butter

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre, salade verte.
En supplément, le panier de frites fraîches ou la papillote de légumes de saison 9 €
Side Dishes : Mashed potatoes and mixed green salad
Extra : fresh french fries, foil-wrapped seasonal vegetables 9 €

ET AUSSI

Poisson du jour des côtes bretonnes 38€
Fish of the day from Breton's coast

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate, 12pc 26€
Snails from Savoie cooked with parsley butter and tomato pulp

LE FROMAGE - CHEESE

Planche de fromages de la vallée 14€
Cheese platter from the valley

LES GOURMANDISES - SWEETS

Buffet de desserts 16€
Dessert buffet

La pâtisserie 8€
The piece of cake

Glaces & sorbets vanille, framboise, citron et chocolat la boule 3€