

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 Bozel
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 Rougiers
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 meets 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*

POUR COMMENCER - STARTER

Saucisson entier de chez Bruno Revel 32€
Dry sausage from Bruno Revel

Terrine de foie gras grillé au Bergeron, chutney aux figues 34€
Roasted foie gras flavoured with Bergeron in a terrine, fig chutney

Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre Ratte tièdes et crème battue 50gr 98€ ou 125gr 248€
Caviar Petrossian Daurenki Imperial, Warm fingerling potatoes and whipped cream

Jambon de bœuf de Galice Rubia 36€
Galice rubia beef ham

Chair de tourteaux bretons, gelée de crustacés et citron confit 42€
Crab meat, shellfish Jelly and crystallized lemon

Tartine de pain grillé aux truffes noires Melanosporum 48€ (6 pièces)
Toasted bread with black truffle Melanosporum

Salade de homard breton, cœur de sucrine, assaisonnement vinaigrette clémentine 1/2 44€ ou 84€ entier
Lobster salad, heart of sucrine lettuce, french dressing flavoured with clementine

Soupe de légumes du potager en croûte de pain 24€
Vegetable soup served in a crusty bread

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices 36€ (6 pièces)
Crunchy's king prawns, caramel of orange flavoured with spices

Os à la moelle gratiné à la persillade 16€
Browned marrowbone with chopped parsley

Truite Royale de Savoie marinée et fumée par nos soins, crème battue aux herbes et citron 26€
Royal trout, homemade marinated and smoked, herbs and lemon whipped cream

Œuf cocotte au foie gras et truffe 35€
Cocotte eggs with duck Foie Gras and truffle

Cœur de Romaine grillée, Beaufort de la vallée et noisettes du Piémont 24€
Grilled romaine lettuce heart, beaufort cheese from the valley and hazelnuts from Piedmont region

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches, pickles de légumes 24€
Cushion of veal pie, Foie Gras, pistachio nut and pickle of vegetables

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 au citron confit 23€
Potato gnocchi with grilled vegetables and pickled lemon

Radiatori à la truffe Melanosporum 56€
Radiatori pasta with Melanosporum truffle

SPÉCIALITÉ DU PAYS - LOCAL DISH

Fromage «Moelleux du Jura» rôti au four dans une miche de pain 32€
«Moelleux du Jura» cheese roasted in a loaf of bread

CUISINE AU FEU DE BOIS - OPEN FIRE

Bavette de bœuf Black Angus 38€
"Bavette" beef Black Angus

Côte de bœuf, noire de Baltique maturée 4 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 68€/pers.
Beef rib, « Noire de Baltique » matured for 4 weeks with beech wood for 2 People

Viande d'exception : Côte de bœuf Wagyu d'Angleterre pour 2 personnes 140€/pers.
Outstanding quality Meat : Wagyu beef rib from England for 2 people

Ribs de bœuf Black Angus 39€
Ribs of Black Angus beef

Travers de porc, crumble de couenne 33€
Grilled spare ribs, rind crumble

Épaule de cochon de lait pour 2 personnes 36€/pers.
Suckling pig shoulder for 2 people

Demi tête de cochon de lait 26€
Half head of suckling pig

Épaule d'agneau de lait français pour 2 personnes 38€/pers.
Suckling lamb shoulder for 2 people

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 30€
Free range chicken from Alice's farm

Homard breton entier au beurre citron 84€ ou 1/2 44€
Whole breton lobster grilled and served with lemon butter

Tronçon de turbot sauvage des côtes bretonnes grillé 58€
Grilled piece of wild turbot

Rognon de veau rôti entier, échalotte confite au vin rouge 36€
Whole veal kidney on the grill, shallot confit in red wine

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre (supl. truffes 24€), salade verte
Side dishes : Mashed potatoes (Extra for truffle : 24€) and mixed green salad

En supplément, le panier de frites fraîches 9€ la papillote de légumes de saison 12€
Extra : fresh french fries, 9€ Foil-wrapped seasonal vegetables 12€

ET AUSSI

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate 32€ (12 pièces)
Snails from Savoie cooked with parsley butter and tomato pulp

LE FROMAGE - CHEESE

Planche de fromages de la vallée 22€
Cheese platter from the valley

LES GOURMANDISES - SWEETS

Buffet de desserts 18€
Dessert buffet

La pâtisserie 9€
The piece of cake

Glaces & sorbets : vanille, framboise, citron et chocolat la boule 3€
Ice cream and sorbets : vanilla, raspberry, lemon and chocolate scoop