

**NOUS REMERCIONS NOS FOURNISSEURS - WE THANK OUR SUPPLIERS**

**Boucheries - Butchers** : Patrice Arnaud - Metzger Frères  
**Fromageries - Artisanal cheese Dairy** : La Cave Coopérative de Bourg Saint Maurice  
**Poissonnerie - Fish Market** : Philippe Nadaud à Chambéry, Mika Igor de la Côte d'Opale  
**Escargots - Snails** : Pierre Mouliez à Mâcot  
**Boulangerie - Bakery** : La Gourmandise à Tignes  
**Fruits et légumes - Fruit and vegetables** : Vergers St Eustache  
**Miel de Tignes - Honey from Tignes** : Jean Pierre Favre  
**Charcuterie Artisanale - Home made cured meat** : Bruno Revel au Cochon sans soucis à Chambéry  
**Jus de pommes et poires - Apples and pear juice** : Adrien Billard à la Motte Servolex  
**Jus de Fruits - Fruits jus** : Alain Milliat  
**Truffes noires - Black Truffe** : Hugou Dumas à Rougiers  
**Chocolat - Chocolate** : Weiss à Saint-Etienne

*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, AMEX, espèces.*

*All taxes and services are included, Open 7/7 from 11.45 am to 3.00 pm  
Payment : cash, AMEX, credit cards*

## POUR COMMENCER - STARTER

Saucisson entier de Bruno Revel 32€  
Dried sausage from Bruno Revel

Petites sardines à l'huile d'olive, pain grillé 21€  
Small sardines in olive oil, toasted bread

Terrine de foie gras grillé, pommes acidulées 34€  
Roasted foie gras and pickles apple

Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre Ratte tièdes et crème battue 50g 108€ 125g 189€  
Petrossian Daurenki imperial Caviar, fingerling potatoes and whipped cream

Jambon cru d'Espagne affiné 30 mois 28€  
Spanish cured ham dry aged 30 months

Jambon de boeuf de Galice rubia 36€  
Galice rubia beef ham

Soupe de légumes du potager en croûte de pain 24€  
Seasonal vegetables soup in a bread crust

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices 6 pièces 36€  
Crunchy's king prawns, spices orange caramel

Os à la moelle cuits sur la braise 22€  
Bones marrow on the grill

Oeuf cocotte au foie gras, truffes Mélanosporum 37€  
« Cocotte » eggs and foie gras, Mélanosporum truffles

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

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches et pickles de légumes 24€  
« Pâté en croûte » with veal scallop, foie gras, pistachios and vegetables pickles

Brioche, mesclun et râpé de truffes Mélanosporum 42€  
Brioche, mesclun and shaved of Mélanosporum black truffles

Homard de l'Atlantique Nord servi tiède, coeur de laitue et vinaigrette aux agrumes 68€  
North Atlantic lobster, lettuce heart and citrus fruits vinaigrette

Escargots de Bourg-Saint-Maurice au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 33€  
Snails from Bourg-Saint-Maurice with parsley butter and tomato pulp - 12 pieces

## PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles au Beaufort 25€  
Tagliatelle pasta with Beaufort cheese

Radiatori à la truffe Mélanosporum 56€  
Radiatori pasta with Mélanosporum black truffle

## SPÉCIALITÉ DU PAYS - LOCAL DISH

Reblochon fermier du Grand Bornand rôti au four 32€  
Roasted Reblochon cheese from Le Grand Bornand

## CUISINE AU FEU DE BOIS - WOOD FIRED COOKING

Bavette de boeuf Black Angus 42€  
Flank steak of Black Angus beef

Côte de boeuf, noire de Baltique maturée 4 semaines au bois de hêtre pour 2 personnes 69€/pers.  
Prime rib of « Noire de Baltique » beef dry aged 4 weeks with beech wood for 2 people

Ribs de boeuf Black Angus 48€  
Black Angus beef ribs

Travers de porc, crumble de couenne 34€  
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 28€  
Half head of suckling pig

Gigot d'agneau de lait français pour 2 personnes 52€/pers.  
Suckling lamb shoulder for 2 people

Épaule de chevreuil de chasse française pour 2 personnes 58€/pers.  
Shoulder deer from french hunting for 2 people

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

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

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 48€  
Caramelized spatchcocked Royal pigeon

Poisson de pêche côtière ou de ligne selon arrivage, beurre blanc citronné, pour 2 personnes 58€/pers.  
Fish of the moment, lemony beurre blanc sauce, for 2 people

Cassiolette de coques du Croisic au beurre 32€  
Cockles hotpot from Le Croisic with butter sauce

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre, (supplément truffes 32€) et salade verte  
Side dishes : Mashed potatoes (extra truffles 32€) and green salad

En supplément : Le panier de frites fraîches 9€, poêlée de jeunes pousses d'épinards frais 14€  
Extra : Fresh french fries 9€, pan-seared fresh spinach 14€

## LE FROMAGE - CHEESE

Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier 15€  
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand

## LES GOURMANDISES - SWEETS

La part de pâtisserie 9€  
The piece of cake

La dégustation de 3 pâtisseries 18€  
3 pieces of cakes

## LA COUPE DE GLACE - ICE CREAM SCOOP

Sorbet poire et eau de vie de poire 14€  
Pear sorbet and bear brandy

Sorbet framboise et eau de vie de framboise 14€  
Raspberry sorbet and raspberry brandy

Glace Chartreuse et Chartreuse verte 14€  
Chartreuse ice cream and green Chartreuse

Glace coco et Rhum blanc de Martinique comme chez Gusto... 14€  
Coconut ice cream and white Rum from Martinique

Glaces & sorbets : vanille, framboise, poire, chocolat, coco 3€/la boule  
Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, pear, chocolate, coconut 3€/the scoop