

RESTAURANT – HIVER 2021/22

POUR COMMENCER – STARTERS

Saucisson entier de Bruno Revel, condiments et pain grillé 32€
Dried sausage from Bruno Revel, condiment and toasted bread

Terrine de foie gras grillé, pommes acidulées et brioche aux noisettes 36€
Roasted foie gras terrine, pickles apple and hazelnut brioche

Jambon cru affiné 30 mois 32€
Cured ham dry aged 30 months

Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre ratte tièdes et crème battue 50g / 148€ 125g / 270€
Petrossian Daurenki Imperial caviar, lukewarm fingerling potatoes and whipped cream

Noix de St Jacques d'Erquy cuites à la flamme au genévrier, bouillon et légumes grillés 38€
Scallops cooked on flame with juniper, broth and grilled vegetables

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

Os à moelle cuits sur la braise et truffe noire 48€
Bones marrow on the grill with black truffle

Oeufs cocotte au foie gras et champignons du Noiray 35€
«Cocotte» eggs and foie gras and mushrooms from Noiray, Savoie

Cœur de romaine grillée, Beaufort d'alpage et noisettes du Piémont 28€ (Supp. Truffes +24€)
Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese from Tignes and Piemont hazelnuts (Supp. truffles +24€)

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches, pickles de légumes 32€
« Pâté en croûte » with veal scallop, foie gras, pistachios, vegetables pickles

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

Salade de mâche, truffe noire et brioche maison 48€
Lamb's lettuce, black truffle and homemade brioche

PÂTES FRAÎCHES MAISON – HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles au Beaufort 32€
Tagliatelles pasta with Beaufort cheese

Radiatori à la truffe noire 63€
Radiatori pasta with black truffles

CUISINE AU FEU DE BOIS – WOOD FIRED COOKING

Côte de bœuf Black Pearl de la région des mille lacs pour 2 personnes 184€
Black Pearl prime rib beef from the thousand lakes region for 2 people

Ribs de bœuf français caramélisés au soja 48€
French beef ribs caramelized with soy sauce

Travers de porc de montagne, crumble de couenne 42€
Grilled spare ribs, rind crumble

Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 86€
Suckling pig shoulder for 2 people

Demi-tête de cochon de lait, sauce gribiche 35€
Half head of suckling pig, gribiche sauce

Pièce d'agneau de Sisteron pour 2 personnes 128€
Piece of lamb from Sisteron for 2 people

Poulet fermier de la Ferme d'Alice élevé en montagne 38€
Free range chicken from Alice's farm bred in mountains

Rognon de veau rôti entier, échalotes confites au vin rouge 36€
Veal kidney on the grill, shallots candied in red wine

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 48€
Caramelized spatchcocked Royal pigeon

Lobe entier de foie gras grillé, truffes, jus acidulé à la Gentiane pour 2 personnes 110€
Whole foie gras lobe grilled with truffle and gentian acidulate gravy for 2 people

Poisson de pêche côtière ou de ligne, Hollandaise citronnée, pour 2 personnes 142€
Fish of the moment, lemony Hollandaise sauce, for 2 people

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre (Supp. truffes +32€) et salade verte
Side dishes : Mashed potatoes (Supp. truffles +32€) and green salad

Supplément : Panier de frites maison 12€ ou poêlée de pousses d'épinards frais 16€
Extra : Homemade french fries 12€ or fresh spinach stir fry 16€

LE FROMAGE - CHEESE

Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier, chutney de coings et pain grillé 22€
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand, quince jam and toasted bread

LES GOURMANDISES - SWEETS

La part de pâtisserie - The piece of cake 12€
La dégustation de 3 pâtisseries - 3 pieces of cakes 22€

LES COUPES DE GLACE – ICE CREAM SCOOP

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

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

Glaces & sorbets : vanille, framboise, chocolat, chartreuse 4€/la boule
Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, chocolate, chartreuse 4€/the scoop