

RESTAURANT ÉTÉ 2022

POUR COMMENCER - STARTERS

Saucisson entier de Bruno Revel, condiments et pain grillé 28€
Dried sausage from Bruno Revel, condiment and toasted bread

Jambon cru affiné 30 mois, pizzette maison 28€
Cured ham dry aged 30 months, homemade pizzette

Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices - 6 pièces 32€
Crunchy's king prawns, spices orange caramel - 6 pieces

Os à moelle cuits sur la braise à la truffe d'été 22€
Bones marrow on the grill with summer truffles

Cœur de romaine grillé, Beaufort d'alpage de Tignes et noisettes du Piémont 24€ (Supp. Truffes +15€)
Grilled romaine lettuce heart, Beaufort cheese from Tignes and Piemont hazelnuts (Supp. truffles +15€)

Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches, pickles de légumes et gelée au Marestel 21€
« Pâté en croûte » with veal scallop, foie gras, pistachios, vegetables pickles and Marestel jelly

Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 22€
Snails from Savoie with parsley butter and tomato pulp - 12 pieces

Artichaut grillé au feu de bois, condiments aux herbes 19€
Artichoke on the grill, herbal condiments

CUISINE AU FEU DE BOIS - WOOD FIRED COOKING

Rognon de veau rôti entier, jus à la Mondeuse 36€
Veal kidney on the grill, juice with Mondeuse wine

Ribs de porc de montagne, crumble de couenne 38€
Grilled spare ribs, rind crumble

Côte de bœuf Black Pearl de la région des mille lacs,
sauce Béarnaise et os à moelle pour 2 personnes 176€
*Black Pearl prime rib beef from the thousand lakes region,
Bearnaise sauce and bones marrow for 2 people*

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

Demi-tête de cochon de lait, crumble de couenne 28€
Half head of suckling pig, rind crumble

Pigeon royal en crapaudine caramélisé 42€
Caramelized spatchcocked Royal pigeon

Epaule d'agneau de lait de l'Aveyron 55€
Suckling lamb shoulder from Aveyron region

Noix de ris de veau 42€
Sweetbreads

Turbot entier, beurre noisette citronné, pour 2 personnes 150€
Whole turbot, lemony brown butter sauce, for 2 people

Accompagnements : Mousseline de pommes de terre et salade verte
Side dishes : Mashed potatoes and green salad
Supplément : Panier de frites maison ou poêlée de pousses d'épinards à l'ail 9€
Extra : Homemade french fries or spinach stir fry with garlic

SUGGESTIONS - SUGGESTIONS

Galette de pommes de terre, tartare de filet de bœuf de Val d'Isère et caviar Baeri Royal 67€
Potato galette, tartar of Val d'Isere fillet of beef and Baeri Royal caviar

PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Tagliatelles à la truffe d'été 38€
Tagliatelles pasta with summer truffle

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 12€ / La dégustation de 3 pâtisseries 18€
The piece of cake / 3 pieces of cakes

LES COUPES DE GLACE MAISON - HOMEMADE ICE CREAM

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

Glaces & sorbets : vanille, framboise, chocolat, chartreuse, coco 4,50€ / la boule
Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, chocolate, chartreuse, coconut 4,50€ / the scoop