

RESTAURANT – 2022/23

POUR COMMENCER – STARTERS

- Petite terrine de foie gras, gelée au Bergeron et brioche aux noisettes du Piémont 56€
Small foie gras terrine, Bergeron jelly and Piemont hazelnut brioche
- Terrine de chevreuil de montagne au genièvre et gelée de myrtilles sauvages 29€
Mountain venison terrine with juniper and wild blueberry jelly
- Jambon cru d'Espagne affiné 30 mois, pain grillé à l'huile d'olive 38€
Spanish cured ham dry aged 30 months, olive oil toasts
- Caviar Petrossian Daurenki Impérial, pommes de terre tièdes et crème battue 50g / 162€ 125g / 380€
Petrossian Daurenki Imperial caviar, fingerling potatoes and whipped cream
- Croustillants de gambas, caramel d'orange aux épices - 6 pièces 41€
Crispy's king prawns, orange and spices caramel - 6 pieces
- Os à moelle cuits sur la braise et truffes fraîches 48€
Bones marrow on the grill and fresh truffles
- Noix de St Jacques d'Erquy et céleri rave cuit à la braise 42€
Scallops from Erquy and braised celeriac
- Cœur de romaine grillée, Bleu de Bonneval, poires et noix de Savoie 32€
Grilled romaine lettuce heart, Bonneval blue cheese, pears and walnuts from the region
- Pâté en croûte noix de veau, foie gras, pistaches, pickles de légumes 32€
Foie gras and veal scallop « Pâté en croûte », pistachios and vegetables pickles
- Escargots de Savoie au beurre persillé et à la pulpe de tomate - 12 pièces 33€
Snails from Savoie, parsley butter and tomato pulp - 12 pieces
- Pomme de terre cuite à la braise, truite royale de Savoie fumée, crème battue et salade verte 33€
Braised potatoe, smoked royal Savoy trout, whipped cream and green salad

PÂTES FRAÎCHES MAISON – HOMEMADE FRESH PASTA

- Grosse raviole ouverte aux champignons et topinambours, crémeux aux cèpes 44€
Large open ravioli with mushrooms and Jerusalem artichokes, porcini mushrooms cream
- Tagliatelles à la truffe Mélanosporum 68€
Tagliatelles pasta with Melanosporum black truffle
- Radiator au Beaufort d'alpage 38€
Radiator pasta and Beaufort cheese

CUISINE AU FEU DE BOIS – WOOD FIRED COOKING

- Côte de veau de lait élevé en Chartreuse 78€
Milk-fed veal chop raised in Chartreuse
- Ribs de porc de montagne, crumble de couenne 46€
Grilled spare ribs, rind crumble
- Epaule de cochon de lait pour 2 personnes 96€
Suckling pig shoulder for 2 people
- Epaule d'agneau de lait de l'Aveyron 77€
Suckling lamb shoulder from Aveyron region
- Demi-tête de cochon de lait, sauce gribiche 39€
Half head of suckling pig, gribiche sauce
- Rognon de veau rôti entier, échalote confite au vin rouge 46€
Veal kidney on the grill, shallot confit in red wine
- Pigeon royal en crapaudine caramélisé 62€
Caramelized spatchcocked Royal pigeon
- Ris de veau rôti entier, jus de veau aux agrumes 68€
Whole veal sweetbreads, citrusy veal juice
- Côte de bœuf de montagne d'exception affinée, sauce Béarnaise et os à moelle, pour 2 personnes 190€
Matured exceptional prime rib beef from mountains, Bearnaise sauce and bones marrow, for 2 people
- Saint Pierre d'Erquy et Hollandaise citronnée, pour 2 personnes 160€
John Dory from Erquy and lemony Hollandaise sauce, for 2 people
- Accompagnements : Mousseline de pommes de terre et salade verte
Side dishes : Mashed potatoes and green salad
- Selon vos envies : Mousseline de pommes de terre à la truffe 38€
Le panier de frites maison 14€ ou poêlée de jeunes pousses d'épinards frais 16€
Extra : Mashed potatoes with truffle 38€ Homemade french fries 14€ or pan-seared fresh spinach 16€

LE FROMAGE – CHEESE

- Reblochon fermier du Grand Bornand servi entier et pain grillé 22€
Whole farm Reblochon cheese from Le Grand Bornand and toasted bread

LES GOURMANDISES & GLACES – SWEETS & ICE CREAM

- La part de pâtisserie - The piece of cake 14€
La dégustation de 3 pâtisseries - 3 pieces of cakes 24€
- Sorbet framboise et eau de vie de framboise - Raspberry sorbet and raspberry brandy 22€
Glace Chartreuse et Chartreuse verte - Chartreuse ice cream and green Chartreuse 22€
Glaces & sorbets : vanille, framboise, chocolat, chartreuse 5€/la boule
Ice cream & sorbet : vanilla, raspberry, chocolate, chartreuse 5€/the scoop