

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

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 chapelure aux herbes 39€
Bones marrow on the grill and breadcrumbs with herbs

Coeur 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

Asperges grillées au feu, condiments aux agrumes 42€
Fire roasted asparagus, citrus condiments

PÂTES FRAÎCHES MAISON - HOMEMADE FRESH PASTA

Grosse raviole ouverte aux champignons, petits pois et chèvre frais 44€
Large open ravioli with mushrooms, peas and fresh goat cheese

Tagliatelles au Beaufort d'alpage 38€
Tagliatelles pasta with Beaufort cheese

Radiator aux pointes d'asperges, morilles et ail des ours 46€
Radiator pasta with asparagus tips, morels and wild garlic

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

Le panier de frites maison 14€ ou poêlée de jeunes pousses d'épinards frais 16€
Extra : 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