Clins d'oeil Savoyards



À PARTAGER - 2 PERS. MINIMUM

For sharing - Minimum of 2 people

Les raclettes et les fondues sont servies avec une salade verte et une planche de charcuterie

Raclettes and fondues are served with a green salad and a selection of cured meats

Raclette savoyarde pers./ **49**

Raclette au fromage de chèvre pers./ **59**
Goat's Cheese Raclette.

Fondue des Savoie(s)
Classique *Classic* pers./ **44**
Morilles *Morel mushroom* pers./ **54**
Truffe *Truffle* pers./ **64**

Fondue « Deluxe » pers./ **62**

Les pierres chaudes

À PARTAGER - 2 PERS. MINIMUM

For sharing - Minimum of 2 people

Les pierres chaudes sont servies avec trois sauces maison, pommes de terre grenaille et salade verte

Hot stones are served with three homemade sauces, baby potatoes and a green salad

Pierre chaude de Braza **pers./ 55**

Fines tranches de bœuf et de poulet

Braza hot stone

Thinly sliced beef and chicken,

cooked at your table on a hot grill pan

Pierre chaude Royale **pers./ 65**

Fines tranches de bœuf, poulet fermier, magret de canard et veau

Royal hot stone

Thinly sliced beef, free-range chicken, duck breast and veal, cooked at your table on a hot grill pan

Pierre chaude Impériale **pers./ 85**

Fines tranches de bœuf wagyu, agneau et poulet fermier

Imperial hot stone

Thinly sliced wagyu beef, lamb and free-range chicken, cooked at your table on a hot grill pan

braza

CUISINE AU FEU

Prix nets en euros / Service compris

Net prices in euros, service included