

A partager ou pas ...

Grande planche de l'Atelier

(Charcuteries, fromages des Alpes)

21 €

Entrées

Velouté butternut, crou tons de pain et me lange de graines

Butternut soup, croutons and seed mix

12 €

Tartine de saumon en tartare, guacamole, cre me fromage re a l'aneth et salade

Salmon tartare toast, guacamole, dill cheese cream and salad

15 €

Tataki de Thon rouge mariné, faisselle au basilic, texture de betterave et vinaigrette au fruit rouge

Marinated red tuna tataki, faisselle with basil, beetroot, berry fruit vinaigrette

17 €

Poulpe croustillant, confiture de poivron, sour cream, poudre de shiitake et salade de fenouil

Crispy octopus, red capsicum jam, sour cream, shiitake powder and fennel salad

19 €

Plats

Salade du moment (voir ardoise du restaurant)	21 €
Noix de Saint Jacques grillées , risotto à la truffe noir (melanosporum), copeaux de Parmesan, jus de viande et crumble de Parmesan	
<i>Grilled scallops, black truffle risotto, Parmesan shavings, Parmesan crumble</i>	35 €
Burger Rosso , steak façon bouchère (150g), tomatade, pancetta grillée, mozzarella, frites maison et salade verte	
	24 €
Joue de porc confite en basse température , ragôut d'haricots coco à l'américaine, jus de viande et crumble de Parmesan	
<i>Pork Cheek confit at low temperature, American style white bean stew, Parmesan crumble</i>	23 €
Fondue savoyarde aux 3 fromages (Comté, Abondance, Beaufort)	24 €/personne
<i>Savoy Cheese fondue & green salad</i>	Minimum 2 personnes
Tartiflette , salade verte	
<i>A local gratined dish, Reblochon cheese, potatoes, bacon, onions, green salad</i>	22 €

Desserts

Fondant au chocolat maison , crème anglaise à la fève de Tonka, sorbet framboise (10 minutes de cuisson)	14 €
Le Paris Brest , crémeux amande, noisettes, glace pécan <i>Paris Brest, almond cream, hazelnuts, pecan ice cream</i>	15 €
Brioche façon pain perdu servi tiède , caramel fondant, brisures de spéculoos et glace vanille <i>French toast-style brioche, creamy caramel, crispy speculoos and vanilla ice cream</i>	13 €
Fromage blanc (nature ou miel ou coulis du moment) <i>Creamed cheese (plain, honey or with fruit coulis of the moment)</i>	8 €
Ardoise de fromage des Alpes Cheese platter from the Alps	13 €