




CHEZ ÉMILE



L'Anerie



Prix nets en euros / Service compris - *Net prices in euros, service included*



ENTRÉES

| | |
|---|----|
| Cœur de frisée au crottin de Chavignol, pignons de pin & vinaigrette échalote <i>Heart of frisée salad, goat cheese, diced bacon, pine nuts, shallot dressing</i> | 31 |
| Romaine marinée au Xérès, sauce César et fines herbes <i>Romaine lettuce, Cesar dressing and fresh herbs</i> | 31 |
| Casserolette de morilles et champignons <i>Morel & mushrooms in a pot</i> | 45 |
| Œuf bio à la coque & ses mouillettes à la truffe noire <i>Organic soft-boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers</i> | 35 |
| Œuf bio à la coque au caviar & ses mouillettes croustillantes <i>Organic soft-boiled egg with caviar and crisp bread fingers</i> | 49 |
| Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon</i> | 32 |
| Escargots XXL x6 <i>XXL snails x6</i> | 33 |
| Focaccia truffée <i>Truffled focaccia</i> | 78 |
| Carpaccio de bœuf Wagyu, vierge à l'arrabiata (bœuf salaison mi-cuit au sel) <i>Wagyu beef carpaccio with arrabiata vinaigrette</i> | 58 |

CAVIAR



Caviar Monarq Sevruga « Prince »

50 gr : 280

125 gr : 590



Caviar Casparian Golden Impérial

30 gr : 115

50 gr : 190

125 gr : 480

FROMAGES *d'ici et d'ailleurs*

| | |
|--|----|
| Sélection de nos fromages AOC ou AOP, comptée de cerises noires & bouquet de salade <i>Selection of cheese with black cherry marmelade & salad</i> | 22 |
|--|----|

DESSERTS & Gourmandises *Hummmmmmm!*

| | |
|---|------------|
| Mœlleux aux 2 chocolats & sa glace vanille <i>Double chocolate lava cake with vanilla ice-cream</i> | 20 |
| Beignet croustillant <i>Crispy doughnut</i> | 19 |
| Profiteroles <i>Profiteroles</i> | 22 |
| Véritable tarte fine aux pommes & sa glace caramel au beurre salé <i>Thin apple tart & salted caramel ice-cream</i> | 20 |
| Coupe glacée à la poire Williams confite à l'Eau-de-vie de la Maison Tournier <i>Candied Williams pear ice cream with Eau-de-vie from Maison Tournier</i> | 19 |
| Pain perdu & glace caramel au beurre salé <i>French toast and salted caramel ice-cream</i> | 20 |
| La marmite de cookie à la cuillère <i>Home-made giant cookie in a pan : chocolate, hazelnut and caramel</i> | 22 / pers. |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|--|----|
| ♀♀ Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe ! <i>Mashed potatoes with truffle</i> | 29 |
| ♀♀ Frites à la Truffe de chez Truffe! <i>French fries with truffle</i> | 19 |
| Sauce Morilles de chez Morille ! <i>Morel mushroom sauce</i> | 11 |
| Sauce aux Truffes de chez Truffe ! <i>Truffle sauce</i> | 11 |

Garnitures au choix

(ou en supplément : 10 euros)

Purée maison / *Mashed potatoes*

Ratatouille maison / *Homemade ratatouille*

Légumes verts sautés / *Sautéed green vegetables*

Pommes de terres sautées / *Sautéed potatoes*

Frites maison / *Homemade French fries*

Sauces au choix :

Béarnaise ou Poivre vert de Madagascar

Bearnaise or green pepper

Ou en supplément : 6 euros - *In extra + 6euros*

LE COIN DES SAVOIE

Prix par personne,
minimum 2 pers.

| | | |
|---|----|---|
| Fondue "extra light" - nature <i>plain</i> | 62 | Pierres chaudes servies avec trio de sauces, pommes sautées et mesclun <i>Hot stones served with a choice of sauces, sauteed potatoes & mesclun salad</i> |
| - aux morilles <i>with morels mushrooms</i> | 66 | Pierre chaude bœuf & poulet 55 <i>Beef and chicken cooked on a hot stone</i> |
| - à la truffe <i>with truffle</i> | 88 | Pierre chaude Royale 72 Bœuf Black Angus, poulet fermier, magret de canard Français & veau <i>Royal hot stone : Black Angus beef, free-range chicken, duck breast & fed-veal</i> |
| Fondue des Savoie, <i>au fromage affiné !</i> mesclun & planche de charcuteries <i>Home-made Savoy cheese fondue, mesclun salad and cold meats</i> | 55 | Pierre Impériale 99 Bœuf Wagyu, agneau & poulet Fermier <i>Imperial Royal hot stone : Wagyu beef, lamb & free-range chicken</i> |
| Fondue aux cèpes, mesclun & planche de charcuteries <i>Home-made cheese fondue with cepe mushrooms, mesclun salad and cold meats</i> | 59 | La Pierre d'Emile ♀♀♀♀♀ 180 <i>Emile's hot stone ♀♀♀♀♀</i> |
| Fondue aux morilles, mesclun & planche de charcuteries <i>Home-made cheese fondue with morel mushrooms, mesclun salad and cold meats</i> | 66 | Raclette du Berger <i>au lait cru de Savoie</i> 55 Charcuteries traditionnelles, pommes de terre & mesclun <i>Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad</i> |
| Fondue à la truffe 88 Mesclun & planche de charcuteries à la truffe <i>Home-made cheese fondue with black truffle, salad and truffle-scented cold meats</i> | | Raclette Royale 66 & ses charcuteries « Deluxe » (à la truffe), pommes de terre & salade de mesclun <i>Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad</i> |
| Tartiflette & mesclun aux noix 41 <i>Tartiflette, mesclun salad and walnuts</i> | | |
| Incontournable Tartiflette 51 à la truffe <i>Tartiflette with truffle</i> | | |

Accompagnements des Savoie - En supplément

| | |
|---|----|
| Assiette de charcuteries : saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc, terrine <i>Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham and terrine)</i> | 22 |
| Assiette de viande de bœuf séché <i>Jerky beef</i> | 26 |
| Assiette de charcuteries « Deluxe » Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé <i>Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadelle, sausage, ham)</i> | 29 |

VIANDES

servies avec fleur de sel et sauce au choix

| | | |
|------------|--|-----|
| | Entrecôte Black Angus & beurre truffé (250 gr) <i>Black Angus rib eye steak and truffled butter</i> | 55 |
| | Filet de bœuf Black Angus (200 gr) <i>Black Angus fillet of beef</i> | 69 |
| ♀♀♀ ♀♀♀ | Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250 gr) <i>Kobe fillet of beef</i> | 169 |
| | Côte de veau, morilles <i>Veal chop with morel mushrooms</i> | 62 |
| | Tomahawk de bœuf Wagyu & fleur de sel (1/1,2 kg) <i>Wagyu beef tomahawk & sea salt</i> | 450 |

POISSONS

| | | |
|----|---|----|
| | Saint-Jacques, risotto au butternut et au safran, jus de crustacés <i>Scallops with butternut and saffron risotto, shellfish jus</i> | 52 |
| ♀♀ | Belle sole meunière à la fleur de sel (500/600 gr) <i>Sole cooked in browned butter sauce and pure sea salt (500/600 gr)</i> | 79 |

PASTA & Co

| | | |
|--|---|----|
| | Rigatoni all'Amatriciana, pancetta croustillante <i>Rigatoni Amatriciana, crispy pancetta</i> | 42 |
| | Cannelloni au four « façon Bolognaise » <i>Oven-baked cannelloni «Bolognese style»</i> | 38 |
| | Linguine à la Truffe et au Pecorino <i>Linguine with Truffle served in Pecorino cheese-wheel</i> | 69 |
| | Paccheri aux morilles <i>Paccheri pasta with morel mushrooms</i> | 49 |