

ENTREES

Classiques

Foie gras mi-cuit, confit de myrtille, brioche toastée.	42
Bouchée à la reine, financière de ris de veau et champignons de Savoie.	45
Pâté-croute de volaille.	32
Escargots de Savoie, en douzaine, beurre maitre d'hôtel.	28
Velouté du jour.	25

Street Corner

Focaccia, speck, gorgonzola, miel de sapin et noix de Grenoble.	38
Pastrami roll, mayonnaise à l'avocat et cumin des montagnes.	35
Club sandwich, jambon de volaille, jaune d'œuf confit.	35
Croque truffe, cecina Ibérique, Tomme de Savoie, béchamel crémeuse.	47

Salades

Caesar, poulet, sardines fumées et parmesan.	32
Niçoise, ventrèche de thon, légumes croquants, œuf mollet.	38
Fregola sarda, artichaut décliné, tomate confite, feta et mâche.	32

PLATS

Mer

Pavé de saumon, crozets au sarrazin, beurre blanc à l'oseille.	46
Filet de Saint-Pierre façon meunière, écrasé de pomme de terre aux herbes.	52
Dos de dorade de Méditerranée à la plancha, petits légumes, émulsion soupe de poisson.	48
Risotto de Saint-Jacques.	58

Terre

Tagliata de bœuf, roquette et parmesan au pesto, pomme de terre crémeuse.	56
Beef burger, pickles, Tomme de Savoie affinée, oignons frits.	45
Chicken Caesar burger, pickles, parmesan et sauce Caesar.	42
Côte de veau Milanaise, gratin de blettes, jus tranché.	48

Pâtes

Linguine au homard entier. [+35]	95
Penne à la crème de truffe noire.	55
Penne gluten free alla verdure, pesto.	39

À PARTAGER...ou non...

Blanquette de veau, riz pilaf.	46 92 pour 2
Tajine d'épaule d'agneau de Savoie confite, semoule fine.	42 84 pour 2
Bœuf Bourguignon, polenta au citron gratinée à la Tomme de Savoie.	48 96 pour 2
Tomahawk de Wagyu.	290 pour 2
<i>garniture : purée de pomme de terre, légumes ou frites.</i>	
Sole meunière.	96 pour 2
<i>garniture : purée de pomme de terre ou légumes.</i>	

KIDS'CORNER

Beef burger, pickles, Tomme de Savoie affinée, oignons frits.	45
Chicken Caesar burger, pickles, parmesan et sauce Caesar.	42
Nuggets.	15
Steak haché.	22
Pavé de saumon.	25
Filet de poisson blanc.	25
Accompagnement : riz, pâtes, purée, frites, légumes, crozets.	10
Penne ou spaghetti : sauce tomate, bolognaise, beurre.	18
Minestrone de légumes au bouillon de volaille.	15

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

FROMAGES

Sélection de fromages de Savoie affinés. 25

DESSERTS

Tatin pomme et coing, glace vanille et sorbet coing.	25
Crème caramel, vanille planifolia de Madagascar.	25
Crêpe Suzette, agrumes crus et confits, sorbet orange et serpolet.	25
Parfait glacé, pistache et fleur d'oranger, une touche de mangue.	28
Mille-feuille vanille, noix de Pécan, sauce caramel.	25
Brownie chocolat noir et stracciatella, vanille et fève de cacao.	25
Pomme d'amour, sorbet et émulsion pomme.	22
Suggestion pâtissière de la semaine.	25

Bar à glaces | 8 euros la boule

Vanille givrée, volcan de Sulawesi - *Indonésie*

Pistache, Bronte - *Sicile*

Chocolat grand cru, Tegucigalpa - *Honduras*

Noisette, Piémont - *Italie*

Café, Nestor Lasso - *Colombie*

Citron, Perpignan - *France*

Oseille, Savoie - *France*

Pomme, Savoie - *France*

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements