



MENU DU SOIR

ENTRÉES

- L'ŒUF PARFAIT / BIO CUIT A 64° - MOUSSELINE DE CELERI RAVE AU PAPRIKA FUME - CREME DE MORILLES - CHIPS DE LARD COLANNATA ET COPEAUX DE PARMESAN **19€**
- LA ST-JACQUES DE NOS COTES FRANÇAISES / NOIX DE ST-JACQUES EN CARPACCIO, CAVIAR D'AUBERGINE, VINAIGRETTE ET CAVIAR PETROSSIAN **24€**
- LE FOIE GRAS DE CANARD / TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONFIT D'OIGNONS AU GENEPI - COMPOTEE DE POMMES POIRES AU VIN ROUGE ET BRIOCHE AUX NOIX **21€**
- LE VELOUTE DU JOUR **16€**
- LE THON MI-CUIT / TATAKI AU SESAME - RAPE DE COMBAWA CHANTILLY DE WASABI - SPAGHETTI DE COURGETTE AUX POUSES DE SHISO **21€**

PLATS CHAUDS

- L'AGNEAU CONFIT 12H / EPAULE CUIE A BASSE TEMPERATURE - SERVE AVEC SA GARNITURE DE CHAMPIGNONS DE SAISON ET GALETTE DE POMMES DE TERRE, JUS D'AGNEAU CONCENTRE ET SALADE D'HERBES FRAICHES **26€**
- LA VOLAILLE DE BRESSE / LE BLANC FONDANT CUIT BASSE TEMPERATURE, JUS AU VIN D'ARBOIS ET MORILLES - JEUNES CAROTTES GLACEES A L'ORANGE ET CEBETTE, ECRASE DE POMMES DE TERRE A LA TRUFFE NOIRE **28€**
- LE BŒUF D'AUBRAC / FILET GRILLE A LA FLEUR DE SEL DE GUERANDE, JUS D'OIGNONS CARAMELISES - POMMES DE TERRE - GRENAILLES ROTIES AU THYM FRAIS ET LEGUMES DE SAISON **32€**
- LE TURBOT / EN FILET SNACKE A LA PLANCHA - EMULSION DE CORAIL D'OURSIN ET SON RISOTTO AUX GIROLLES **34€**
- LE 1/2 HOMARD / GRILLE A L'HUILE DE VANILLE DANS SA CARAPACE - LINGUINE AU JUS CORAILLE **38€**

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- TARTIFLETTE SAVOYARDE / POMMES DE TERRE, LARDONS, OIGNONS, VIN BLANC - SERVE AVEC SALADE VERTE **22€**
- GRATIN DE CROZIFLETTE AU SARRASIN / CROZETS DE SARRASIN, OIGNONS, VIN BLANC, CREME ET REBLOCHON - SERVE AVEC SALADE VERTE **22€**
- RACLETTE AU LAIT CRU / SERVE AVEC POMMES DE TERRE, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE **24€/ PERS**
- RACLETTE AIL DES OURS, TRUFFE / SERVE AVEC POMMES DE TERRE, SALADE VERTE ET CHARCUTERIE **28€/ PERS**
- FONDUE AUX 4 FROMAGES NATURE OU TOMATES BASILIC / SERVE AVEC SALADE VERTE **22€/ PERS**
- FONDUE AUX 4 FROMAGES CEPES, MORILLES / SERVE AVEC SALADE VERTE **28€/ PERS**
- FONDUE AUX 4 FROMAGES A LA TRUFFE NOIRE / SERVE AVEC SALADE VERTE **33€/ PERS**

DESSERTS

- DESSERT DU JOUR **10€**
- PANA COTTA IVOIRE A LA FEVE DE TONKA, COULIS DE FRAISE **10€**
- FRAICHEUR D'AGRUMES AUX EPICES DOUCES **12€**
- TARTE DOUBLE CHOCOLAT / CREMEUX CHOCOLAT NOIR SECHUAN, GANACHE IVOIRE TONKA VANILLE **12€**
- ASSIETTE DE FROMAGE DE MONTAGNE, FRUITS SECS ET MARMELADE DE SAISON **12€**

