

MENU TERRE DE SAVOIE

4 Plats : Entrée/ Plat/ Fromage/ Dessert 45€

3 Plats : Entrée/ Plat/ Dessert 35€

2 Plats : Entrée/ Plat ou Entrée/ Dessert ou Plat/ Dessert 32€

Toute modification engendrera un supplément

ENTRÉES

Champignons et omelette millimétrée

Velouté de betteraves comme un Bortsch

Ombre et épicéa (+2€)

PLATS

La garniture des plats de notre carte est établie en fonction du marché du jour

Pavé de truite confite, sauce vierge aux amandes

Filet de sandre, sauce carotte orange (+3€)

Pressé de volaille, jus à la gentiane

Dos de chevreuil, jus aux épices d'hiver (+6€)

Tourte de légumes de saison

FROMAGES

Ardoise de fromages de la coopérative du Val d'Arly

Faisselle nature ou myrtille

DESSERTS

Soufflé glacé myrtille, marron

Entremet praliné (+2€)

Potimarron, orange confite

MENU INSPIRATION DU CHEF 39 €

Toute modification engendrera un supplément

*Un menu composé d'une entrée, un plat et un dessert, qui évolue au fil des jours,
selon les arrivages et la saison.*

Soumis à une quantité.

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Tartiflette (accompagnée de salade)	18€
(*2 personnes minimum)	
Fondue savoyarde* (accompagnée de charcuterie Mégevine et salade)	23€/pers
Fondue aux cèpes* (accompagnée de charcuterie Mégevine et salade)	25€/pers
Fondue au Champagne* (accompagnée de charcuterie Mégevine et salade)	30€/pers
Raclette* (accompagnée de pommes de terre, charcuterie Mégevine et de salade)	25€/pers

Tout article servit en supplément sera facturé

MENU ENFANT 19€ (à demander à nos équipes, jusqu'à 11 ans)

Sirop ou diabolo

Plat

—

Dessert



MENU TERRE DE SAVOIE

4 Courses : Starter / Main / Cheese / Dessert 45€

3 Courses : Starter / Main / Dessert 35€

2 Courses : Starter / Main or Starter / Dessert or / Main / Dessert 32€

Any modification will result in an additional charge

STARTERS

Mushrooms and millimeter omelet

Beet velouté like a Borchtch

Fillet of arctic char and spruce (+2€)

MAIN

The garnish of the dishes on our menu changes every day

Trout fillet, virgin almond sauce

Zander fillet, orange and carrot sauce (+3€)

Poultry pressed, gentiane juice

Venison back, winter spices juice (+6€)

Seasonal vegetable tart

CHEESE

Cheese plate from the Val d'Arly cooperative

Plain faisselle or/with blueberry

DESSERTS

Iced blueberry soufflé

Praline dessert (+2€)

Pumpkin, candied orange



Prix TTC -Service inclus / Prices all taxes included
Toutes nos viandes sont d'origine UE



MENU INSPIRATION DU CHEF 39€

Any modification will result in an additional charge

Homemade food with fresh products. Starter, main course and dessert.

Daily renewal

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

Tartiflette (and salad)	18€
<u>(*for 2 people minimum)</u>	
Fondue savoyarde* (served with local charcuterie and salad)	23€/pers
Fondue with porcini mushrooms* (served with local charcuterie and salad)	25€/pers
Fondue with Champagne* (served with local charcuterie and salad)	30€/pers
Raclette* (served with local charcuterie, potatoes and salad)	25€/pers

Every item served in addition will be charged

KID MENU 19€ (ask our team, up to 11years)

Sirup or lemonade

Main

—

Dessert



Prix TTC -Service inclus / Prices all taxes included
Toutes nos viandes sont d'origine UE