

ENTRÉES

PLATS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

DESSERTS

MENU ENFANT

LE VELOUTE DU MOMENT

16.00

LA SALADE DES GRANGES

16,00

Mesclun, Diots Grillés, Abondance AOP, Rosties Maison et noix

LOBSTER ROLLS

21.00

Chair de Homard, Mayonnaise citron/herbes, brioche snackés et sucrine

SAUMON EN GRAVLAX

19.00

Gravlax, Crèmeux ricotta/avocat et condiments pommes

L'OEUF PARFAIT

17.00

Œuf 64°, émulsion au Lard fumé, poêlée de Chanterelles et Comté

LA PLANCHE APERO

34.00

Reblochon Rôti, Rôsties, Charcuteries, Mouillettes à l'ail



ENTRÉES

PLATS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

DESSERTS

MENU ENFANT

LE PAVE DE TRUITE

33.00

Accompagné de ses Gnocchis de Chou Fleur et sa Sauce Crèmeuse à l'ail fumé

LA PIÈCE DU BOUCHER

29.00

Accompagné des ses potatotes ou gratin dauphinois, salade verte. Sauce poivre ou cèpes

LE MAGRET DE CANARD AU FOIE-GRAS

36.00

Magret de Canard farci au foie gras, purée d'antan, légumes anciens et jus corsé

SOURIS D'AGNEAU FACON TAJINE

28.00

Souris d'agneau aux épices facon Tajine, légumes, semoule et fruits secs

LE RISOTTO GAMBAS

29.00

Risotto Arborio à la bisque de homard, Gambas snackés et ricotta

LA VOLAILLE FERMIERE

29.00

Suprême de poulet fermier, accompagné de son crémeux de maïs, légumes en textures et jus de viande



ENTRÉES

PLATS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

DESSERTS

MENU ENFANT

LA RAVIOLE DU DAUPHINÉ

27

Ravioles du Dauphiné gratinées au Beaufort et sauce aux champignons d'été

LA FONDUE 3 FROMAGES DU VAL D'ARLY

28.00

Abondance AOP, Beaufort AOP, Meule de Savoie, charcuterie et salade verte

LA RACLETTE DU VAL D'ARLY

29.00

Raclette 1ère fleur de printemps, charcuterie, grenailles et salade verte

LA RACLETTE TRUFFÉE DU VAL D'ARLY

34.00

Raclette avec brisure de Truffes, charcuterie, pomme de terres grenailles et salade verte

LA CROUTE DES GRANGES

28.00

Pain de Campagne, fromage de Savoie, ail et vin blanc jambon truffée



ENTRÉES

PLATS

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

DESSERTS

MENU ENFANT

LE PRÉFÈRE D'EMMA-LOUISE

13.00

1/2 Sphère Chocolatée , Coeur Praliné, Biscuit noisette et Ganache Pralinée

LA BRIOCHE PERDUE

13.00

Brioche artisanale façon pain perdu, glace noisette et coulis de caramel

LE PISTACHIO DE LUCIA

13.00

Choux Garni de crème de Pistache avec son coeur compotée de myrtilles

LE CITRON A NOTRE FACON

13.00

Sablé breton, compotée de citron/fenouil, crème de citron et Mascarpone Vanille

L'ASSIETTE DE FROMAGE

12.00

Assortiment de 3 fromages locaux, salade verte et confiture à la myrtille

DESSERT DU MOMENT

12.00

Consultez notre ardoise



ENTRÉES

PLATS

SPECIALITÉS SAVOYARDES

DESSERTS

MENU ENFANT

PLAT ET DESSERT

16.00

LES PLATS

Fish and chips

ou

Aiguillettes de poulet servi avec potatoes et légumes

LES DESSERTS

Brioche façon pain perdu

ou

Boules de glace au choix (vanille, chocolat, fraise, framboise, myrtille, pistache, noix de coco, passion, caramel, citron)



# Carte des vins

VIN AU VERRE ET CARAFE

VINS ROUGES

VINS ROSES

VINS BLANCS

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

## VINS BLANCS

12,5 cl 25 cl 50 cl

SAVOIE

Roussette, 2019 - Domaine Philippe Chapot

BOURGOGNE

Mâcon Lugny, 2018 - Cave de Lugny

## VINS ROUGES

12,5 cl 25 cl 50 cl

SAVOIE

Gamay, Chemins Arpentés - Jean Cavallié

LANQUEDOC

IGP Pays d'oc, Grenache 223 - Sélection parcelleire

# Carte des vins

VIN AU VERRE ET CARAFE

VINS ROUGES

VINS ROSES

VINS BLANCS

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

## SAVOIE

GAMAY - 2018

Domaine de Méjane, Anne Henriquet

MONDEUSE - 2019

Domaine Maréchal

LE PAROXYSMES - 2018

Cellier de la Baraterie

## CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE, RÉSERVE - 2018

Famille Perrin

VACQUEYRAS, LE POÈTE - 2019

Domaine la Fourmone

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 2018

Domaine Juliette Avril

CÔTE-RÔTIE, L'EGLANTINE - 2019

Ferraton Père & Fils

## BOURGOGNE

BOURGOGNE, PINOT NOIR - 2018

Domaine de Rochebin

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, LA PERRIÈRE - 2018

Domaine Denis Carré

MERCUREY, VIEILLES VIGNES - 2018

Domaine Faiveley

POMMARD, LES NOIZONS - 2017

Domaines Denis Carré

# Carte des vins

VIN AU VERRE ET CARAFE

VINS ROUGES

VINS ROSES

VINS BLANCS

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

IGP MÉDITERRANÉE, SABLE FIN - 2020

Maîtres Vignerons de la Presqu'île de St Tropez

CÔTES DE PROVENCE - 2019

Love by Léoube

# Carte des vins

VIN AU VERRE ET CARAFE

VINS ROUGES

VINS ROSES

VINS BLANCS

CHAMPAGNES ET PETILLANTS

## SAVOIE

APREMONT - 2020

Domaine Philippe Chapot

ROUSSETTE - 2019

Domaine Philippe Chapot

CHIGNIN BERGERON - 2019

Yves Girard Madoux

# Carte des vins

VIN AU VERRE ET CARAFE

VINS ROUGES

VINS ROSES

VINS BLANCS

CHAMPAGNES ET PÉTILLANTS

## PÉTILLANTS

CRÉMANT D'ALSACE, SYMPHONIE EN P -

Cave vinicole de Cleebourg

PROSECCO BRUT BIO TENUTE ARNACES -

## CHAMPAGNES

LANGLET BRUT GRANDE RÉSERVE -

LAURENT PERRIER BRUT « LA CUVÉE » -

PERRIER JOUET -

LAURENT PERRIER « LA CUVÉE ROSE » -

DEUTZ BLANC DE BLANC -

RUINART BLANC DE BLANC -

MAGNUM LANGLET LV06 - 2006

Blanc de Blancs, Brut Nature, Zéro dosage (1500ml)