

Carte Hiver 2023-24



Entrées

Sélection de charcuteries de Champsaur, porcs de Montagne	19,90€
Sélection de charcuterie de montagne	
Terrine de cochon, pickles de légumes	13,90€
Terrine de porc maison accompagnée de pickles de légumes	
Pressé de Foie Gras de canard	24,90€
Pressé de foie gras de canard Français, Poires en duo, épicées et séchées, gelée façon vin chaud	
Escargots du Saint Bernard	12,50€
Escargots du Saint Bernard croc'coquilles. Préparation artisanale 6 pièces	
Œuf Parfait	13,50€
Œuf de plein air cuit à 63 degrés, consommé d'Alpage.	
Velouté de Butternut	15,20€
Velouté de Butternut, éclats de noisettes, l'huile d'olive parfumée à la truffe.	
Cheese Cake au Saumon fumé	18,90€
Ricotta, citron, aneth et saumon fumé par nos soins pour un Cheesecake de le mer	
Caviar maison Kaviari	39,00€
Caviar Baeri français 20gr, sélection maison kaviari, servi avec ses blinis maison	
Sablé au Parmesan	15,90€
Sablé au Parmesan, crémeux au fromage de chèvre frais parfumé au miel de Montagne ,noix et pickles maison.	

Spécialités savoyardes

Tous nos fromages ont été sélectionnés par Bernard Mure-Ravaud MOF Fromager Maître Affineur. À partager minimum 2 personnes, prix indiqué par personne

La traditionnelle fondue aux trois fromages, petits morceaux de pain et salade verte	23,60€
Fromages : Beaufort, comté, emmental	
La délicieuse fondue aux cèpes	27,80€
La fondue parfumée à la truffe	33,60€
La festive fondue au champagne	27,80€
L'incontournable Raclette IGP au lait cru, pommes de terre, salade et charcuterie	29,50€
La fondue Suisse « moitié-moitié »	34,50€
Vacherin Fribourgeois et Gruyère Suisse	

Plat Chaud

Fondant de veau de 36h, sauce au poivre	32,00€
Pièce de veau en 2 cuissons, une première à basse température puis une dernière snackée, sauce au poivre	
Cochon Teriyaki	26,90€
Pluma de porc français cuit à basse température parfumé à la sauce Teriyaki	
Carré d'agneau fermier du pays D'OC	39,50€
Carré d'Agneau fermier Label Rouge du Pays d'Oc (3 ou 4 côtes), sauce crémeuse iodée	
Joue de boeuf	27,50€
Joue de boeuf braisée, jus corsé au vin rouge, légumes de saison	
Côte de bœuf maturée et fumée aux herbes du jardin, 1kg	86,00€
Moelleux du Revard, charcuterie, pommes de terre et salade verte	29,50€

Tataki de thon 27,50€
Longe de thon marinée au soja, juste saisie au sésame, gingembre, wasabi et riz pilaf

Suprême de volaille, cuisson basse température et crémeux aux cèpes 27,60€

Falafel de lentilles Corail 20,90€
Falafel de lentilles corail, sauce blanche au curry vert, petits légumes de saison.

ACCOMPAGNEMENTS

Assiette de légumes rôtis 8,90€

Assiette de frites 6,50€

MENU KIDS & ENFANTS

Menu mini kids 13,80€
Servi pour les enfants de moins de 12ans. Au choix : Poisson pané, nuggets de poulet ou steak haché. Tous servis avec frites maison. Dessert: 1 boule de glace artisanal

Menu enfant comme les grands 19,50€
Menu servi uniquement aux enfants de moins de 12ans. Au choix : Pièce de viande du moment , frites maison. Glace au choix (1 boules)

Desserts

Eclair façon Paris-Brest 10,50€
Pâte à choux fourrée au crémeux praliné.

Tarte fine au chocolat de la maison Valrhona 11,90€
Crémeux Manjari et Jivara, biscuit façon brownie et sablé cacao, perles craquantes opalys

Tarte Citron 10,50€
Tarte sablée, crème citron et meringue

Crème Brûlée à la fève Tonka **9,50€**

Entremet chocolat façon Snickers **10,90€**

Biscuit chocolat, cacahuètes torréfiées, caramel collé, praliné feuilletiné et glaçage chocolat.

Le Mont-blanc **9,00€**

Meringue craquante, crème de marron et glace mont blanc

Coupe 1 boule **3,00€**

Glace des Alpes Maitre Artisan Glacier : Vanille Bourbon ou sorbet Fraise ou sorbet citron de Sicile ou chocolat Valrhona ou Myrtille sauvage ou pistache de Sicile

Coupe 2 boules **5,80€**

Glace des Alpes Maitre Artisan Glacier : Vanille Bourbon ou sorbet Fraise ou sorbet citron de Sicile ou chocolat Valrhona ou Myrtille sauvage ou pistache de Sicile

Coupe 3 boules **8,00€**

Glace des Alpes Maitre Artisan Glacier : Vanille Bourbon ou sorbet Fraise ou sorbet citron de Sicile ou chocolat Valrhona ou Myrtille sauvage ou pistache de Sicile

Supplément **1,80€**

Chantilly ou Glaçage Chocolat