
Cœur de filet de bœuf Charolais 40 €
sauce Mondeuse d'Arbin vieilles vignes, avec gratin savoyard

Filet de cannette des Dombes cuit en basse température 35 €
sauce au miel de montagne et aux griottes, polenta crémeuse au Beaufort

Cœur de ris de veau français sauce morilles 43 €
doré au beurre moussoux, sauce aux morilles

Escalope savoyarde au reblochon fermier gratiné 30 €
Un filet de poulet, du jambon, du reblochon doré au four, servi avec frites et salade

Cœur de filet de bœuf rôti et son escalope de foie gras de canard poêlée 46 €
façon « Rossini » réduction de porto

Grosse côte de veau fermier de 350 g sélectionnée par notre boucher M. Jargot 40 €
croustillante et moelleuse, sauce aux morilles

Véritable steak tartare de bœuf de 240 g haché au couteau à la commande 29 €
Taillé dans le cœur du rumsteck, servi avec des frites et une salade

À déguster à 2

Poissons frais d'arrivage

Filet de de Bar de ligne de l'Île d'Oléron cuit à 50° 45 €
émulsion à la citronnelle et gingembre

Noix de Saint Jacques coquilles des Côtes bretonnes 39 €
juste saisies à la plancha, beurre d'agrumes

Grosse côte de bœuf Charolais de 1,2 kg environ 54 € par pers.
rôtie à la fleur de sel, servie avec un assortiment de sauces maison, gratin et légumes.

Filet de truite à la plancha 30 €
Sauce citronnelle gingembre

Les poissons sont servis avec des légumes et du riz noir complet

Cette carte est servie uniquement pour le déjeuner

NOS PLATS

Grosse entrecôte charolaise de 300g à la fleur de sel 34 €

Avec pommes frites, salade verte et une sauce aux cèpes

L'assiette de frites 6 €

L'omelette aux œufs bio au Reblochon 21 €

Accompagnée de frites et salade verte

La planche du montagnard 20 €

Un assortiment de charcuteries et fromages de Savoie sur un plateau, accompagné de salade verte

NOS OMELETTES

L'omelette aux 4 œufs bio au Beaufort 21 €

Accompagnée de frites et salade verte

L'omelette paysanne aux œufs bio au Beaufort, pommes de terre et lardons fumés 22 €

Accompagnée de frites et salade verte

NOS ENTRÉES

Salade de tomates, mozzarella di Buffala 18 €

Douzaine d'escargots de Bourgogne 19 €

Préparés en persillade d'ail des Ours, soupçon de Roquefort et mini-brioche

Foie gras de canard du Sud-Ouest marbré mi-cuit 23 €

Avec chutney de fruits d'automne, mini-brioche « maison » et fleur de sel

Salade bergère aux crottins de chèvre croustillants 18 €

noix et dés de lardons fumés

Dos de saumon des îles Bômlo 20 €

délicatement fumé sur place au bois de hêtre, servi avec une crème légère au Raifort

L'œuf bio cuisson parfaite à 62° 19 €

Sur un lit de morilles au vin jaune et copeau de foie gras, servi en suspension de verre

Escalopes de foie gras de canard poêlées 29 €

Au caramel de vin, mousseline de patates douces fumées

Tous nos desserts sont « fait maison » et sont élaborés par nos soins dans notre cuisine

Crème brûlée à la vanille Bourbon 12,50 €
caramélisée au sucre cassonade, servie avec une tuile aux amandes

Délice au chocolat noir Valhrona coulant à cœur 13 €
Servi avec une glace à la vanille « maison »

Baba au rhum Saint-James 13,90 €
bien imbibé, et sa double crème fouettée

Nougat glacé du Chef Laurent aux oranges confites 12,50 €
et son coulis de framboises et tuile aux amandes

Tartelette aux fruits rouges 13 €

Nos spécialités sont servies pour 2 personnes minimum, le prix indiqué correspond à celui d'une personne.

Le chef Laurent vous informe que nos fondues sont élaborées à partir de meules de fromages entières, sélectionnées et transformées dans notre cuisine.

Fondue savoyarde au Beaufort

26 €

Servie avec une salade verte

Fondue savoyarde des montagnards

32 €

Servie avec des charcuteries et une salade verte. Nos jambons sont sans sel nitrité

Fondue savoyarde aux cèpes extra

29 €

Servie avec une salade verte

Fondue savoyarde des montagnards aux cèpes

34 €

Servie avec des charcuteries et une salade verte

Raclette de Savoie affinée à l'ancienne

32 €

280g de raclette de Savoie au lait cru, fondue sur des pommes de terre à déguster avec des charcuteries et une salade

Véritable tartiflette « de chez nous » au reblochon fermier

27 €

Servie avec du jambon de Savoie et une salade verte

Véritable reblochonade fermière au feu de bois

33 €

Reblochon fermier fondu à la braise sur des pommes de terre accompagné d'un assortiment de charcuteries et d'une salade verte

SUR RÉSERVATION.

Pierrade aux 3 viandes (boeuf, magret, veau)

33 €

250 g de viande extra à cuire sur une pierre chaude accompagné de sauces maison, servi avec un gratin savoyard, des frites et une salade
