



## Starters

<i>Foie gras terrine flavoured with Espelette pepper, lavender's confit plum with a ginger Porto reduction</i>	23 €
<i>Seared scallops, lobster veloute, local crispy bacon</i>	22 €
<i>The Terroir plate : Melted Reblochon on a toasted bread, dried Alp's meat slices, sour cherry tomatoes and rocket</i>	16 €
<i>Tuna tartar, homemade spicy guacamole, soya dressing with its condiments</i>	20 €
<i>Fresh Burratina, homemade aubergine caviar, sun-dried tomatoes, balsamic dressing and parmesan tuile</i>	16 €

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,*

*Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.*

*Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*



## Turf

<i>Seared Scottish lamb (served pink), reduced jus, glazed butternut and roots vegetables</i>	33 €
<i>New York steak: "Black Angus" beef sirloin, homemade French fries and Sichuan pepper sauce</i>	39 €
<i>Whole Bio chicken for 2 people, roasted baby potatoes, fresh truffle shavings and its jus</i>	68 €
<i>Grilled veal T-bone, sautéed wild mushrooms, crispy polenta with parmesan, fresh herbs jus</i>	33 €
<i>Aubrac, Limousin or Charolais Rib beef, depending on arrivals and side dishes of your choice</i>	9 €/100 grams
<i>Beef chuck, slowly cooked, Bordelaise sauce, sautéed potatoes with morels</i>	29 €

## Surf

<i>Squid ink linguine, grilled squids and confit tomatoes</i>	26 €
<i>Fish on arrival (whole fish), Vierge sauce, side dishes of your choice</i>	7€/100 grams
<i>Whole roasted crayfish with Guerande salt, Vierge sauce and side dishes of your choice</i>	18€/100 grams
<i>Royal seabream fillet cooked on a side, glazed baby vegetables, coconut foam with curry and lime</i>	29 €

### Garnishes (for the fish and meat, 1 garnish of your choice)

*Seasonal vegetables, homemade french fries, linguine pasta, baby potatoes*



## The desserts

<i>Upside -down citrus tart with yuzu cream</i>	<i>10 €</i>
<i>3 chocolate and crispy cake</i>	<i>11 €</i>
<i>Vanilla milk rice, Tonka bean and nougatine</i>	<i>10 €</i>
<i>Half sphere mandarin mousse , dark chocolate ganache with Timut pepper</i>	<i>11 €</i>
<i>Mini pastries tasting plate</i>	<i>12 €</i>
<i>Paris-Brest, Pralin and peanut caramel</i>	<i>11 €</i>

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,*

*Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.*

*Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*



## *Savoyard Night 65 €*

*Wednesday night only*

*Cheese Raclette (savoyard charcuterie, potatoes)*

*Ou*

*Traditional Savoyard cheese*

*Ou*

*Savoyard cheese fondue with morels*

*Ou*

*Cheese fondue with seasonal vegetable*

*Ou*

*Hot box (oven baked Mont d'Or, Savoyard charcuterie, potatoes)*

*All the dishes are served with salad*

*Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,*

*Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.*

*Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992*