



Les entrées

<i>Terrine de foie gras au piment d'Espelette, mirabelle confite à la lavande, réduction de porto au gingembre</i>	23 €
<i>Noix de saint jacques juste saisies, velouté de homard, croustillant de lard paysan local</i>	22 €
<i>Assiette du terroir : fondue de reblochon sur son pain de campagne grillé, émincés de viandes des Alpes séchés, tomates cerises et roquette acidulé</i>	16 €
<i>Tartare de thon péché à la ligne, guacamole épicé maison, vinaigrette au soja accompagné de ses condiments.</i>	20 €
<i>Buratina fraîche, caviar d'aubergine maison, tomates séchées, crème de balsamique et tuile de parmesan</i>	16 €



La terre

- L'agneau d'Écosse juste saisi, (servi rosé), jus réduit, fine embeurrée de butternut et légumes d'antan glacés* 33 €
- New York steak: faux filet de bœuf grillé « BLACK ANGUS », frites maison et sauce au poivre de Sichuan* 39 €
- Poulet entier rôti bio pour 2 personnes, pommes de terre grenailles dorées au four, copeaux de truffe fraîche et son jus* 68 €
- T-bone de veau grillé à la plancha, champignons des bois poêlés, polenta croustillante au parmesan et son jus d'herbes fraîches* 33 €
- Côte de bœuf selon arrivage Aubrac, Limousin ou Charolais, accompagnement au choix* 9 €/100 grammes
- Paleron de bœuf, cuit à basse température, sauce bordelaise, embeurrée de pomme de terre et ses morilles juste poêlées* 29 €

La Mer

- Linguine à l'encre de seiche, seiches grillées à la plancha et tomates confites* 26 €
- Pêche du jour (poisson entier), sauce vierge et accompagnement au choix* 7 €/100 grammes
- Langouste entière juste grillée au sel de Guérande, sauce vierge et accompagnement au choix* 18 €/100 grammes
- Filet de Daurade royale cuit à l'unilatéral, mini légumes glacés, émulsion au lait de coco, curry et citron vert* 29 €

Les garnitures (pour vos viandes ou poissons 1 garniture au choix)

Légumes de saison, frites maisons, linguines et pommes de terre grenailles

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



Les Desserts

<i>Tarte aux agrumes renversée et sa crème yuzu</i>	10 €
<i>Entremet aux trois chocolats croquants</i>	11 €
<i>Riz au lait à la vanille, fève de Tonka et nougatine</i>	10 €
<i>Demi-sphère mousse mandarine, ganache au chocolat noir et au poivre de Timuth, sablé breton.</i>	11 €
<i>Assiette dégustation de mini pâtisseries</i>	12 €
<i>Paris Brest, praliné et croquant cacahuète au caramel</i>	11 €



Soirée Savoyarde 65 €

(Servie le mercredi soir uniquement)

Raclette (charcuteries de Savoie, pommes de terre)*

Ou

*Traditionnelle fondue Savoyarde **

Ou

*Fondue savoyarde aux morilles **

Ou

*Fondue servie avec des légumes du moment**

Ou

Boite chaude (mont d'Or au four, charcuterie de Savoie, pommes de terre)*

Tous les plats sont accompagnés d'une salade

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