

MENU

PLATS À LA CARTE

Soupe du jour	9 €
Entrée du jour	
Tartare de Truite de Savoie, polenta grillée à la plancha, mayonnaise maison aux herbes aromatiques	17 €
-	
Tartiflette déstructurée : sauce reblochon, lardons croquants, espuma pommes de terre	19 €
Plats	
Risotto au butternut,	29 €
champignons forestiers & foie gras poêlé	
Version végétarienne possible sans foie gras	25 €
-	
Joue de bœuf au vin rouge, cuisson basse température 7 heures, polenta crémeuse au parmesan et oignons rouges confits.	29 €
-	
Filet dorade à la plancha, millefeuilles de pommes de terre fondantes, endives rôties sauce beurre blanc.	28 €
Dessert du jour	9 €

BOISSONS

Nos vins au verre

Vin Blanc

- Viognier, Déesses Muettes IGP 2024 9 €
- AOP Abymes “Eboulis du Granier” 2023 9 €
- Chablis “La Sereine” 2020 12 €

Vin Rouge

- Gamay Harmonie BIO 2023 10 €
- Haut Médoc 2024 12 €
- Crozes-Hermitage Cros du Mourier 2023 14 €

Vin Rosé

- Côteaux Varois en Provence BIO 2024 9 €

Cocktails de la Maison

- Avec Alcool à partir de 15 €
- Sans alcool à partir de 12 €

MENU ENFANT

Demandez notre menu spécial

25 €

MENUS DE LA SEMAINE

49 €

LUNDI

Entrée

Crevettes en tempura croustillantes, juliennes de légumes, réduction miel et soja légèrement caramélisé

OU

Soupe

Velouté de carottes au curry

Plat

Côte de Porc à la milanaise, écrasé de pommes de terre, salade de roquettes, éclats de parmesan torréfié

Dahl de lentilles corail au lait de coco, risotto d'épeautre

Dessert

MARDI

Entrée

Burrata crémeuse, salade trévisse rôtie au miel, suprême d'orange sanguines et quinoa soufflé

OU

Soupe

Soupe de châtaignes, chips de speck

Plat

Tagliatelles, Diots de Savoie effilochés et poêlés aux champignons, sauce onctueuse au Comté

Butternut rôti, feta, graines de courges & pesto de roquettes

Dessert

MERCREDI

Entrée

Œuf parfait (65°C), crème aux champignons, tuile au parmesan

OU

Soupe

Velouté de chou rouge et poireaux, brisures de noisettes & croutons parfumés au romarin

Plat

Cuisse de canard confite, pommes grenailles sarladaises & compote de figues

Couscous aux légumes d'hiver

Dessert

JEUDI

Entrée

Encornet en persillade, sauce au chorizo, brunoise de chorizo poêlé, câpres soufflés

OU

Soupe

Velouté de butternut, noix torréfiées

Plat

Filet de truite de Savoie, riz vénéré, beurre blanc parfumé aux agrumes

Riccioli farcis ricotta et épinard, crème d'épinard, œuf parfait (65°C)

Dessert

VENDREDI

Entrée

Velouté de choux fleur au lait coco, semités de choux fleurs, amandes torréfiées

OU

Soupe

Soupe de lentilles, oignons rouges confits au vin rouge

Plat

Ossau bucco, écrasé de patates douces, fregola sarda

Gnocchis de pommes de terre fondants gratinés au fromage, chiffonnade de salade trévisse

Dessert

SAMEDI

Entrée

Arancini aux épinards et mozzarella fondante.

OU

Soupe

Soupe à l'oignon traditionnelle gratiné au Comté

Plat

Crozets de Savoie aux légumes

Agnolotti Piemontesi, farce bœuf, porc et dinde servis dans un bouillon de veau, mirepoix de carottes et cèleris branche

Dessert

DIMANCHE

Entrée

Ballotine de chou vert farcie aux pommes de terre et châtaignes

OU

Soupe

Velouté de Panais, quinoa soufflé et huile romarin.

Plat

Dos de cabillaud en croûte de noix, légumes racines glacés & sauce yaourt aux herbes et d'agrumes.

Aubergines façon Parmigiano, sauce tomates, parmesan & pesto de basilic

Dessert

MENU

À LA CARTE DISHES

Soup of the day	9 €
Starters of the day	17 €
Savoy trout tartare, grilled polenta, homemade herbs mayonnaise	
-	
Deconstructed Tartiflette: reblochon cream, crunchy bacon, potato espuma	19 €
Main courses	
Butternut risotto with wild forest mushrooms & seared Foie Gras	29 €
Vegetarian option without foie gras	25 €
-	
Slow-cooked (7h) beef cheek in red wine, creamy parmesan polenta & confit red onions	29 €
-	
Plancha-seared sea bream, potato Millefeuille, roasted endives with beurre blanc	28 €
Dessert of the day	9 €

DRINKS

wines by the glass

White wine

- Viognier, Déesses Muettes IGP 2024
 - AOP Aymes “Eboulis du Granier” 2023
 - Chablis “La Sereine” 2020
- 9 €

9 €

12 €

Red wine

- Gamay Harmonie BIO 2023
 - Haut Médoc 2024
 - Crozes-Hermitage Cros du Mourier 2023
- 10 €

12 €

14 €

Rosé wine

- Côteaux Varois en Provence BIO 2024
- 9 €

House-made Cocktails

- With alcohol

Without alcohol
- starting from 15 €

starting from 12 €

MENUS OF THE WEEK

49 €

MONDAY

Starter

Crispy Tempura prawns with vegetables & lightly caramelized honey and soy reduction

OR
Soup

Carrots and curry velouté

Main Course

Milanese pork chop, mashed potatoes,arugula salad & toasted parmesan shards

Creamy red lentil Dahl in coconut milk, spelt risotto

Dessert

TUESDAY

Starter

Creamy Burrata, honey-roasted treviso salad, blood orange segments & puffed quinoa

OR
Soup

Chestnut soup with crispy speck chips

Main Course

Tagliatelle, Savoie sausage crumbled and sautéed with mushrooms, creamy Comté sauce

Roasted butternut with feta, pumpkin seeds & arugula pesto

Dessert

WEDNESDAY

Starter

Slow-cooked Egg (65°C) with creamy mushroom sauce and parmesan crisp

OR
Soup

Red Cabbage & leek velouté with hazelnuts and rosemary croutons

Main Course

Confit Duck Leg, Sarladaise potatoes and savory fig compot

Couscous with winter vegetables

Dessert

THURSDAY

Starter

Persillade squid, chorizo sauce, chorizo dice & fried capers

OR
Soup

Butternut velouté with toasted walnuts

Main Course

Savoy Trout fillet, black rice & citrus-infused beurre blanc

Riccioli stuffed with ricotta and spinach, snpinach cream & Slow-cooked Egg (65°C)

Dessert

FRIDAY

Starter

Cauliflower velouté with coconut milk, roasted cauliflower florets & toasted almonds

OR
Soup

Lentil soup with red wine—braised red onions

Main Course

Ossau bucco, mashed sweet potatoes & fregola sarda

Cheese-gratinated potato gnocchi with shredded treviso salad

Dessert

SATURDAY

Starter

Crispy rice balls stuffed with spinach and melted mozzarella

OR
Soup

Traditional french onion soup with gratinated Comté cheese

Main Course

Crozets from Savoy with seasonal vegetables

Piemontesi Agnolotti with beef, pork & turkey, in veal broth, carrots ans celery dice.

Dessert

SUNDAY

Starter

Green cabbage ballotine stuffed with potatoes and chestnuts

OR
Soup

Parsnip Velouté with puffed quinoa and rosemary oil

Main Course

Cod in walnut crust, glazed vegetables & herbs yogurt with citrus zest

Parmigiana-style eggplant with tomato sauce, parmesan and basil pesto

Dessert

KIDS’ MENU

Please ask for our special menu

25 €