

Les Entrées

Six escargots de Bourgogne, en persillade,
Six Burgundy snails in parsley,

10,50 €

Velouté de doubeurre, œuf parfait,
et huile de truffe,
Butternut soup, perfect egg and truffle oil,

12 €

Tarte fine de Murson, salade verte,
Murson sausage thin tart with green salad,

13 €

Saint-Félicien rôti,
crumble de fruits secs et miel, salade verte,
Roasted Saint-Félicien,
dry fruits crumble and honey, green salad,

13,50 €

Gravlax de canette, fenouil mariné,
Duck gravlax, marinated fennel,

14 €

Saumon fumé par nos soins, betterave,
crème de mascarpone aux agrumes,
crumble de noix,
Home-smoked salmon, beetroot,
citrus mascarpone cream, walnut crumble,

16,50 €

Les Plats

Burger au bacon et raclette fumée, frites,
Smoked raclette and bacon burger, french fries,

19,50 €

Saumon mi-cuit, risotto au doubeurre,
Semi cooked salmon, risotto with butternut

24 €

Quasi de veau,
purée de patate douce, poire rôtie et jus corsé,
Veal rump,
sweet potato mash, roasted pear and rich jus,

24 €

Filet de daurade royale,
risotto de lentille corail, écume au curry et tarama,
Gilt-head bream fillet, red lentil risotto,
curry foam and tarama,

28 €

Magret de canard,
sauce acidulée à la framboise, purée de panais,
Duck magret, raspberry sauce, parsnip mash,

30 €

Noix de Saint-Jacques,
purée de chou-fleur, agrumes et crumble de chorizo,
Scallops, cauliflower mash,
citrus and chorizo crumble,

28 €

Les Spécialités de Montagne

La raclette Brézain (fumée) à l'ancienne,
assiette de charcuteries,
pommes de terre & salade verte,

The old fashioned Brézain (smoked) raclette,
assorted cold meats, potatoes & green salad,

32 € par personne - pour 2 minimum.

La fondue de quatre fromages,
assiette de charcuteries & salade verte,

Four cheeses fondue,
assorted cold meats & green salad,

30 € par personne - pour 2 minimum.

La raclette à l'ancienne au lait cru,
assiette de charcuteries,
pommes de terre & salade verte,

The old fashioned raclette,
assorted cold meats, potatoes & green salad,

30 € par personne - pour 2 minimum.

La tartiflette traditionnelle,
salade verte,

Traditional tartiflette,
with green salad,

20 €

Les Desserts

Plateau de fromages régionaux.

Regional cheese trolley.

13,50 €

Glace 3 boules(*).

3 Scoops Ice Cream(*)

9 €

Crème brûlée au génépi.

Génépi creme brûlée.

9 €

Mystère Chartreuse® Verte.

Green Chartreuse® Mystery.

9 €

Pomme fondante au four,

mousseline vanille et caramel au cidre.

Baked melting apple,

vanilla mousseline and cider caramel.

10 €

Cookie,

glace vanille et caramel au beurre salé.

Cookie, vanilla ice cream and salted caramel.

10 €

Soufflé aux myrtilles.

; À commander au début de repas ! (pre-order)

Bilberry soufflé.

10 €

Le Menu enfant

22 €

Quiche ou velouté du moment,

Quiche or soup of the day,

-

Tartiflette,

Tartiflette,

ou

or

Petit burger au bœuf et frites,

Small beef burger and french fries,

-

Glace 2 boules, ou mousse chocolat.

2 scoops ice cream, or chocolate mousse.

~ (*) ~

Arômes des glaces :

Ice cream flavors :

Vanille,Chocolat, Fraise, Framboise, Généri,

Citron, Myrtille, Yaourt.

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Généri,

Lemon,Bilberry, Yogurt.