

Les Entrées

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

10,50 €

Œuf parfait,
crème de Beaufort et croûtons à l'ail,
Perfect egg, Beaufort cream, garlic croutons,

12 €

Velouté de topinambours,
œuf mollet, lard grillé et huile de truffe,
Jerusalem artichoke soup,
soft-boiled egg, grilled bacon and truffle oil.

13 €

Croustillant de Tomme de Savoie,
Crispy Tomme-de-Savoie cheese,

13,50 €

Accras de morue, mayonnaise au curry,
Cod fritters, curry mayonnaise,

14 €

Tartare de truite, crème de raifort et pomme,
Trout tartare, horseradish cream and apple

15 €

Foie gras maison, chutney de figes,
Homemade foie gras, fig chutney,

16,50 €

Les Plats

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

19,50 €

Gnocchis de patate douce,
crème de sauge et pignons de pin grillés,
Sweet potato gnocchi,
sage cream and toasted pine nuts

22 €

Saumon mi-cuit,
risotto crémeux aux zestes de citron,
Semi cooked salmon,
creamy risotto with lemon zest,

25 €

Côte de veau aux morilles,
gratin dauphinois,
Veal chop with morels, dauphinoise potatoes

28 €

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

29 €

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

30 €

Sole meunière, écrasé de pomme de terre,,
Sole meunière, potato mash,

35 €

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

Four cheeses fondue,
assorted cold meats & green salad,
30 € par personne - pour 2 minimum.

La boîte chaude de Saint-Félicien,
salade verte,

The hot box from Saint-Félicien,
green salad,
25 €

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 €

Mousse au chocolat.

Chocolate mousse.

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 €

Nougat Glacé Maison.

Homemade Frozen Nougat.

10 €

Soufflé aux myrtilles.

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

Bilberry soufflé.

11 €

Le Menu enfant

22 €

Petite assiette de charcuteries,

small plate of cold cuts,

-

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, Génépi,
Citron, Myrtille, Yaourt.

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Raspberry, Génépi,
Lemon,Bilberry, Yogurt.