



ENTRÉES

18 €

Ceviche d'ombrine à la tagète, façon gravlax

Condiment patate douce-yuzu, huile d'herbes, pomelo aux baies roses

Tartare de bœuf coupé au couteau

À l'ail des ours, jaune d'œuf confit, tomme blanche, câpres, roquette

Tomate & stracciatella à notre façon

Focaccia frottée à l'ail, tomates cerises marinées au basilic,
stracciatella à l'huile d'olive de Kalamata

Tataki de pastèque

Chèvre frais de Glapigny, condiment rhubarbe au vinaigre de framboise

Velouté glacé de petits pois

Œuf bio poché, croûtons à l'ail, pousses de petits pois

PLATS

29 €

Truite blanche

Huile vierge de courgettes de couleur, amandes grillées

Sériole marinée au koji

Émulsion de maïs grillé, maïs soufflé

Noix d'entrecôte Angus

Vinaigrette de tomate à l'ail des ours

Supplément 10 €

Filet de volaille des Dombes

En croûte d'herbes, jus de volaille au romarin

Agneau d'Écosse

Jus d'agneau corsé au serpolet

Poitrine de porc au génépi

Marinée au génépi, sauce barbecue maison, tomates confites

GARNITURES

Une garniture au choix avec votre sélection, garniture supplémentaire 7 €

Gnocchis à la crème de truffe

Mousseline de pomme de terre au beurre de ferme

Polenta de Savoie à la meule de printemps

Poêlée de légumes de saison

Petits pois en jeu de textures

Asperges vertes sous toutes leurs formes

Frites maison

LES INTEMPORELS

29 €

Croq'truffe

Au jambon blanc à la truffe, crème de truffe noire,
frites, salade de jeunes pousses

Pâtes fraîches

Sauce au choix : bolognaise, napolitaine, pesto, carbonara ou à la truffe
Servies avec des copeaux de parmesan

CÔTÉ SAVOYARD

25 €

Tartiflette

Au reblochon fermier de la Vallée Blanche,
salade de jeunes pousses aux noix de Grenoble

Le petit Chabert fondu

Pommes de terre vapeur, sélection de charcuteries,
salade de jeunes pousses

Crozets de Savoie

Onctueux à l'Abondance fermier, lardons de panne de montagne,
salade de jeunes pousses

FROMAGES

Fromage blanc « velours »

Au coulis de myrtilles sauvages

10€

Sélection de fromages

De Savoie et d'ailleurs, selon les envies du maître d'hôtel

15€

DESSERTS

12 €

Choux aux fraises de la région

Ganache ivoire, tartare de fraises à la menthe fraîche, sorbet gariguette

Tartelette aux myrtilles sauvages

Crème d'amande, sorbet aux myrtilles sauvages

Salade de fruits de saison

Sirop thé vert, vanille et fève de tonka, sorbet pêche de vigne

Baba au rhum Diplomatico

Crème diplomate, condiment abricot, sorbet abricot

Mille-feuille glacé au chocolat

Crémeux chocolat, sauce chocolat

ENFANTS

23 €

Entrées

Assiette de saumon fumé maison

ou Assiette de charcuterie

ou Assiette de crudités

Plats

Steak haché façon bouchère

ou Poulet de Bresse pané

ou Croque-Monsieur

*Accompagné d'une garniture au choix
Frites maison, légumes du moment*

Pâtes du moment

Au beurre, carbonara, napolitaine ou bolognaise

Desserts

Yaourt de Savoie

ou Fruit

ou Boule de glace chantilly

ou Crêpe au chocolat et chantilly