

À partager · To share

Rillettes de truite maison, pain toasté 19 €
Homemade trout rillettes, toasted bread

Planche de légumes pour 2 personnes 22 €
Vegetable board for 2

Planche de charcuteries pour 2 personnes 24 €
Charcuterie board for 2

Planche de fromages pour 2 personnes 24 €
Cheese board for 2

Planche Transalpine pour 2 personnes 28 €
Transalpine board for 2

Huîtres Fines de Claire n°3 (6/12) 19 € / 38 €
Fine de Claire n°3 oysters (6/12)

Caviar Sturia Vintage (15/30g) 60 € / 115 €
Sturia Vintage caviar (15/30g)

Caviar Jasmin 30g 120 €
Jasmin caviar 30g

Carte élaborée par le chef Camille VALLET
Chef pâtissier : Sébastien DELÉGLISE



Nous pouvons vous indiquer l'origine de nos produits.
We can indicate you the origin of our products.

Entrées · Starters

Entrée du jour 22 €
Starter of the day

Gratinée à l'oignon 20 €
French onion soup

Poireaux vinaigrette, œuf mimosa truffé 20 €
Leeks with vinaigrette, truffled mimosa egg

Œuf poché, velouté de champignons à la châtaigne 22 €
Émulsion de Beaufort
Poached egg
Chestnut mushroom velouté, Beaufort foam

Truite marinée, ricotta acidulée 24€
Aneth et pickles de chou-fleur
Marinated trout
Tangy ricotta, dill and pickled cauliflower

Vitello Tonnato 24 €
Condiments au calamansi
Vitello Tonnato
Calamansi condiments

Poulpe grillé 24 €
Mozzarella fumée, noisette et kumquat
Grilled octopus
Smoked mozzarella, hazelnut and kumquat



Plats · Main courses

Plat du jour 32 €
Dish of the day

Péla du Piémont au citron confit 34 €
Piémont-style "Pela" with preserved lemon

Omble Chevalier 36 €
Épinettes de Savoie, sauce grenobloise
Artic char
Savoie spruce shoots, "grenobloise" sauce

Saumon de fontaine 36 €
Pousse d'épinard, topinambour et noix, lait et pain grillé
Brook salmon
Spinach shoots, Jerusalem artichoke and walnuts, milk and toasted bread

Rigatoni à la truffe Melanosporum 38 €
Rigatoni with Melanosporum truffle

Filet de volaille fermière 38 €
Gnocchis aux herbes, sauce graines de moutarde, cébette
Farm chicken filet
Herb gnocchi, mustard seed sauce, spring onion

Pièce du boucher 42 €
Gratin savoyard, sauce à la Mondeuse
Butcher's cut
Savoyard gratin, Mondeuse wine sauce

Toutes nos viandes sont d'origine française. *All our meat is of French origin.*



Fromages Et desserts

CHEESES AND DESSERTS

Buffet de fromages et desserts 25 €

Cheeses and desserts buffet

Profiteroles 14 €

Profiteroles (cream-filled choux pastries with chocolate sauce)

Nos plats sont maisons : élaborés sur place à partir de produits bruts.
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

The list of allergens present in our dishes is available upon request.

Our dishes are homemade: locally developed from raw products.



Menu Petit Montagnard

CHILD MENU 32 € (-13 ans)

Plats au choix · Main Courses (choose one)

Nuggets / *Nuggets*

Pâtes à la tomate / *Pasta with tomato sauce*

Pâtes à la bolognaise / *Bolognese pasta*

Filet de volaille / *Chicken breast*

Filet de saumon / *Salmon fillet*

Steak haché / *Ground beef*

Garnitures au choix · Side dishes (choose one)

Frites / *Fries*

Purée de carottes / *Carrot mash*

Riz / *Rice*

Pâtes / *Pasta*

Desserts

Buffet de fromages de desserts

Cheeses and desserts buffet

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande.

The list of allergens present in our dishes is available upon request.

