



## Les Entrées, Starters

**ŒUF PARFAIT** \_\_\_\_\_ 22€

Crème de Girolles, tuile de Parmesan, espuma truffé, crumble de lard.

«*PERFECT EGG*»

*Girolles mushroom cream, Parmesan cheese tuile, truffled espuma, bacon crumble.*

**VELOUTÉ DE PATATES DOUCES** \_\_\_\_\_ 20€

Au lait de coco, crème légère, croustillant aux graines.

*SWEET POTATO SOUP*

*With coconut milk, light cream, seed crisp.*

**SALADE SAVOISIENNE** \_\_\_\_\_ 21€

Salade de saison, Samoussa de Reblochon laitier, lardons fumés, pommes Granny Smith, vinaigrette de cidre.

«*SAVOY SALAD*»

*Seasonal salad, Reblochon cheese samoussa, smoked bacon, Granny Smith apples, cider vinaigrette.*

**TATAKI DE POISSON (SELON ARRIVAGE)** \_\_\_\_\_ 23€

Guacamole de kiwi et avocat, sauce Thaï, salade de saison.

*FISH TATAKI (DEPENDING ON AVAILABILITY)*

*Kiwi and avocado guacamole, Thai sauce, seasonal salad.*

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE** \_\_\_\_\_ Par 6 : 14€ Par 12 : 26€

*Bourgogne snails with garlic and parsley butter.*

## À partager, To share

**PLANCHE DE CHARCUTERIE** \_\_\_\_\_ 26€

Jambon de Parme 18 mois grande réserve, jambon blanc truffé, viande séchée des Alpes, saucisson de nos montagnes.

«*CHARCUTERIE*» DISHES

*18 months Parma ham, white truffled ham, dried meat from the Alps, local sausage.*

**PLANCHE DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION & CHARCUTERIE** \_\_\_\_\_ 26€

«*LOCAL CHEESES & CHARCUTERIE PLATE*»



# Les Plats, Main Courses



**CÔTE DE VEAU AUX GIROLLES (300GRS) \_\_\_\_\_ 46€**

Pommes de terre persillées, mini carottes glacées au miel et romarin.

*VEAL CHOP WITH GIROLLES MUSHROOM*

*Parsley potatoes, honey and rosemary glazed baby carrots.*

**FILET DE BŒUF MONTBÉLIARD \_\_\_\_\_ 48€**

Purée de pommes de terre truffée, jus corsé, chips de légumes variés.

*BEEF MONTBÉLIARD FILET*

*Truffle mashed potatoes, spicy juice, mixed vegetable chips.*

**PLUMA DE PORC IBÉRIQUE \_\_\_\_\_ 36€**

Choux frisé braisé aux lardons, purée de patates douces.

*PORK PLUMA OF IBERIAN*

*Braised kale with bacon, sweet potato mashe.*

**ORECHIETTE AU REBLOCHON ET JAMBON BLANC TRUFFÉ \_\_\_\_\_ 29€**

*ORECHIETTE WITH REBLOCHON CHEESE AND TRUFFLE WHITE HAM*

**LE POISSON DU JOUR (SELON ARRIVAGE) \_\_\_\_\_ 38€**

Boulgour aux légumes de saison, sauce vierge aux herbes.

*FISH OF THE DAY (SUBJECT TO THE MARKET)*

*Seasonal vegetables boulgour, virgin sauce with herbs.*

**SOURIS D'AGNEAU CONFITE (12H) \_\_\_\_\_ 39€**

Pommes de terre persillées et ails confits.

*CONFIT OF LAMB (12H)*

*Parsley potatoes and garlic confit.*

## Accompagnements seuls, Sides

Boulgour aux légumes de saison / *Boulgour with seasonal vegetables* \_\_\_\_\_ 9€

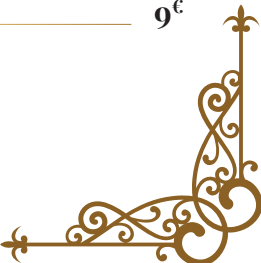

Poêlée de pommes de terre persillées / *Pan-fried parsley potatoes* \_\_\_\_\_ 9€

Purée à la Truffe / *Truffle mashed potato* \_\_\_\_\_ 12€

Salade de saison / *Seasonal salad* \_\_\_\_\_ 9€

\*Origine des viandes : Française & UE.  
\*Meat source: French & EU.

Prix nets en euros. Service Compris.  
Net prices in euros. Service included.





# Les Spécialités Savoyardes, Savoyardes Specialities

**LA TARTIFLETTE AVEC SALADE DE SAISON** \_\_\_\_\_ 24€

*Hot melted Reblochon cheese, potatoes and bacon with seasonal salad.*

**LE MOELLEUX DU REVAR** \_\_\_\_\_ 38€

Servi avec pommes de terre, charcuterie et salade de saison.

*«HOT CREAMY VACHERIN IN THE BOX»*

*Served with potatoes, charcuterie and seasonal salad.*

**NOTRE PAIN SURPRISE, POUR 2 PERSONNES** \_\_\_\_\_ 72€

Fondue de Reblochon laitier de Savoie (450 grs) cuit dans une miche de pain de la Maison Braissand, accompagné de pommes de terre au lard et salade de saison.

*OUR «SURPRISE BREAD», FOR 2 PEOPLE*

*Fondue of Savoy milk Reblochon (450 grs) cooked in a loaf of bread from Maison Braissand, with potatoes with bacon and seasonal salad.*

**FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES** \_\_\_\_\_ *Min.2 personnes* Prix par personne : 28€

Comté, Beaufort, Emmental et salade de saison.

*SAVOYARD FONDUE WITH 3 CHEESES AND SEASONAL SALAD.*

**FONDUE SAVOYARDE À LA TRUFFE & SALADE DE SAISON** \_\_\_\_\_ *Min.2 personnes* Prix par personne : 42€

*TRUFFLE SAVOYARD FONDUE AND SEASONAL SALAD.*

*Pour accompagner votre fondue, To share with your fondue*

**Planchette de Charcuterie** \_\_\_\_\_ 15€

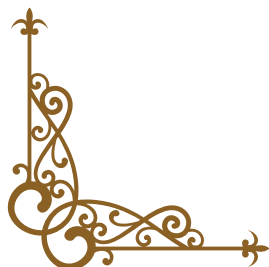
Jambon cru de Parme, saucissons, viande séchée, condiments.

*«Charcuterie small platter»*

*Parma ham, sausages, dried meat, condiments.*

**Planchette de viande séchée des Alpes / Alpes cured meat small platter** \_\_\_\_\_ 19€

**Planchette de jambon blanc Truffé / White ham Truffle small platter** \_\_\_\_\_ 19€





## Les Desserts, Desserts



### LA PROFITEROLE \_\_\_\_\_ 12€

Choux maison, glace vanille artisanale, chocolat chaud, amandes grillées.  
*Homemade choux, artisanal vanilla ice cream, hot chocolate, roasted almonds.*

### BRIOCHE PERDUE \_\_\_\_\_ 13€

Quartier de poires confites de Savoie, glace à la fleur de lait artisanale.  
*Savoie Quarter candied pears quarter, artisanal milk flower ice cream.*

### ENTREMET AUX MARRONS \_\_\_\_\_ 13€

Cœur croustillant Gianduja, crêpes dentelles chocolat noir, marron glacé.  
*Crunchy Gianduja heart, dark chocolate crêpes dentelles, chestnut glacé.*

### CARPACCIO D'ANANAS \_\_\_\_\_ 12€

Jus verveine poivre de Timut, glace noix de coco artisanale.  
*Timut pepper verbena juice, artisanal coconut ice cream.*

*Tous nos desserts sont faits maison / All our desserts are homemade.*

### GLACES & SORBETS ARTISANAL \_\_\_\_\_ 3€/ boule

Vanille, Chocolat, Caramel Beurre Salé, Noix de Coco, Citron, Fraise.

ARTISANAL ICE CREAMS & SORBETS

*Vanilla, Chocolate, Salted Butter Caramel, Coconut, Lemon, Strawberry.*

### ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE RÉGION

Reblochon, Tomme à l'Ail des Ours, Beaufort

LOCAL CHEESES PLATE

13€



Prix nets en euros. Service Compris.  
*Net prices in euros. Service included.*

