



## Entrées / Starters

Œuf parfait, risetti au lard fumé et nuage de tomme de Savoie <i>« Œuf parfait », smoked bacon risetti and Savoy tomme emulsion</i>	10€
Petit pâté chaud de pigeon et noisettes, sucrine à l'huile de noisette et jus de pigeon (15 minutes) <i>Small hot pigeon and hazelnut pates, crispy lettuce, Hazelnut oil dressing and its pigeon jus</i>	15€
La tartine Canaille, Poireaux vinaigrette, rilette de porc maison et gros cornichons <i>"La tartine Canaille" Porc rilette with pickle</i>	12€
Foie gras poêlé, mousseline de carottes des sables, consommé de volaille, grenade fraîche et fruit de la passion <i>Pan fried Foie gras, sand carrot mousseline, poultry consommé, Pomegranate and passion fruit</i>	14€
Velouté du jour <i>Soup of the day</i>	8€

## Plats / Mains

<b>Pormoniers et déclinaison de panais</b> <i>Pormoniers and parsnip of different textures</i>	<b>22€</b>
<b>Suprême de Pintade farcie aux champignons et foie gras, Pomme Boulangère et son jus de pintade</b> <i>Guinea fowl breast stuffed with mushrooms and foie gras, pomme boulangère, guinea fowl jus</i>	<b>24€</b>
<b>Petit farcement, émulsion de lard et salade de jeunes pousses</b> <i>"Farcement", bacon emulsion and mixed young leaves</i>	<b>22€</b>
<b>Noix de Saint-Jacques rôties, condiment d'agrumes, Topinambours en mousseline rôtie</b> <i>Roasted scallops, citrus chutney, roasted Jerusalem artichoke mousseline</i>	<b>25€</b>
<b>Bar de ligne français, artichaud poivrade, Crosnes et carottes des sables en barigoule, jus réduit</b> <i>French lined caught sea bass, artichoke, carrots and Chinese artichoke "en barigoule" with reduced jus</i>	<b>32€</b>
<b>Homard européen en deux services, Les pinces accompagnées d'un mi-cuit de butternut et condiment d'herbes fraîches, La queue rôtie au beurre demi-sel et romarin, butternut rôti et Noix de Grenoble (15 minutes)</b> <i>European lobster served in two sequences, Claw with semi cooked butternut with pickled and aromatic herbs Roasted tail with salted butter and rosemary, roasted butternut, Grenoble walnuts</i>	<b>58€</b>
<b>La Côte de Bœuf des pays de Savoie pour deux personnes</b> <b>Rôtie au beurre de la coopérative du Val d'Arly et accompagnée</b> <b>De navets fanes entiers poêlés et potimarrons confits,</b> <b>jus de bœuf maison</b> <i>Prime rib of Savoy country for two persons, roasted with "cooperative du Val d'Arly's" butter, pan-fried turnip and candied pumpkin, homemade beef jus</i>	<b>80€</b>

## Fromage / cheese

Charriot de fromages affinés de Savoie 15€  
*Plate of local cheese*

## Desserts

Trilogie de tropéziennes et glace vanille maison 12€  
*Tropezian trilogy, and homemade vanilla ice cream*

Entremet au chocolat Nyangbo, biscuit moelleux et riz soufflé 11€  
accompagné de sa glace maison au yaourt  
de la coopérative du Val d'Arly  
*Chocolate Nyangbo Entremet,  
soft biscuit and puffed rice with its homemade  
"Cooperative du Val d'Arly's" yogurt ice cream*

Banoffee et sorbet Banane maison 10€  
Mousse de banane,  
crumble aux spéculos et insert de confiture de lait  
*Banoffee and homemade banana sorbet  
Banana mousse spéculos crumble and milk jam*

Mont Blanc façon Saint Nicolas 12€  
*Saint Nicolas style Mont Blanc*