



Entrées / Starters

Velouté de légumes ou consommé du jour <i>Soup of the day</i>	8€
Les six escargots de Magland et son beurre persillé <i>The Magland's Snails and its parsley butter (6 pieces)</i>	8€
Salade hivernale, copeaux de légumes croquants <i>Winter salad, crunchy vegetable chips</i>	10€
Le foie gras de canard poêlé, déclinaison autour du topinambour, praliné de cèpes <i>Fried Foie Gras of Duck, Jerusalem Artichokes in many ways, praline of Cèpes mushroom</i>	15€
Le poireau vinaigrette de mon enfance, et sa rilette de poisson <i>Leeks with vinaigrette dressing and fish rillettes, a souvenir of my childhood...</i>	9€

Plats / Mains

Le homard du vivier rôti, beurre d'algue et sa fricassée de légumes de saison <i>Roasted lobster, seaweed butter and seasonal vegetables fricassée</i>	55€
Dos de cabillaud snacké et son écrasé de pomme de terre, marinière crémeuse <i>Roasted cod fish filet and its mashed potatoes, creamy sauce "marinière"</i>	24€
Risotto de petit épeautre aux champignons brun de Paris <i>"Petit épeautre" risotto with Paris brown mushroom</i>	19€
Noix de quasi de veau rôti, déclinaison de potimarron et son jus de veau <i>Roasted Haunch of tender Veal, pumpkin in different shape and its veal juice</i>	28€
Faux filet de bœuf charolais mûré, pommes de terre grenaille <i>Aged piece of Beef Sirloin, new potatoes</i>	32€

Desserts

Plateau de fromages affinés de Savoie <i>Plate of Local Cheese</i>	15€
L'assiette de sorbets maison <i>Homemade sorbet</i>	8€
La clémentine sous différentes textures <i>Clementine Swing</i>	10€
Carpaccio d'ananas et son sorbet, marmelade de mangue <i>Pineapple carpaccio and its sorbet, mango marmalade</i>	9€
Le chocolat <i>Chocolate dessert</i>	12€