



Les Entrées

| | |
|---|------------|
| Velouté de Butternut, Espuma de Curry et Châtaignes Torréfiées | 16€ |
| <i>Velvety butternut soup curry foam and roasted chesnut</i> | |
| Rosace de Saint-Jacques, Radis, Huile de Truffe et Sarrasin Grillé | 24€ |
| <i>Scallops and radishes, truffe oil buckwheat soba</i> | |
| Foie Gras, Effiloché de Bœuf & Poudre de Nougatine | 28€ |
| <i>Foie Gras, shredded beef, nougatine powder</i> | |
| Salade de Chèvre Chaud au Miel, Graines et Cranberries | 19€ |
| <i>Hot got cheese salad with seed and cranberries</i> | |
| Ceviche de Truite, Coco, Kiwi et Coriandre | 24€ |
| <i>Ceviche trout, coco, kiwi fruit, coriander</i> | |
| Champignon et Œuf confit au Soja | 22€ |
| <i>Mushroom and sun dried egg with soya</i> | |
| Caviar Sturia Osciestre et sa Crème Citronnée | 89€ |



Côté Mer et Lac

| | |
|--|------------|
| Saint-Jacques, Tandem de Butternut | 36€ |
| <i>Scallops and butternut</i> | |
| Ombre Chevalier Risotto, Poireaux Frits et Beurre Suzette | 36€ |
| <i>Char with risotto, fried leeks and orange butter</i> | |
| Civet de Homard à l'Estragon par "Le Moulin à Vent" | 72€ |
| <i>Lobster stew by "Le Moulin à Vent"</i> | |

Les Plats Végétariens

| | |
|---|------------|
| Risotto aux Champignons | 24€ |
| <i>Mushroom risotto</i> | |
| Spaghetti au Citron & Pignons de Pin | 19€ |
| <i>Spaguetti lemon & pine nut</i> | |
| Burger Maison Végétarien | 28€ |
| Compotée d'Echalote et Raclette au Poivre, Pommes de Terre Frites, Salade Verte | |
| <i>Home-made Foie Gras Burger shallot compote and raclette with pepper Fried Potatoes and salad</i> | |



Les Viandes

Filet de Bœuf Charolais, Smashed Potatoes et Légumes d'hiver 44€
Beef tenderloin, smashed potatoes, winter vegetables

Scalopine de Veau au Citron Caviar, Spaghetti et Pignon de Pin 35€
Veal with lemon, spaghetti and pine nut

Suprême de Volaille, Jus au Miso, Carottes Caramélisées 30€
Filleted breast of poultry with caramelized carrots

Burger Maison au Foie Gras, Comptée d'Echalote et Raclette au Poivre 34€
Pommes de Terre Frites, Mesclun

Burger Maison Sans Foie Gras 30€
*Home-made Foie Gras Burger shallot compote and raclette with pepper
Fried and salad*

Sur Réserveation Uniquement; pour 2 personnes: 170€

Le T-BONE Thibon, Recette de Père en Fils

origine : Galice

Menu du Petit Gastronomes 25€

Enfant jusqu'à 12 ans

Notre Chef vous propose de selectionner les mets de la carte en portion adaptée aux enfants
pour éveiller leurs papilles

Au choix
Entrée & Dessert
ou
Plat & Dessert

Nos viandes sont d'origines française - Prix TTC service compris
Liste des allergènes sur demande



Les Spécialités

Servies pour minimum 2 personnes, prix par personne

Served for 2 people minimum, price per person

Pierrade aux 3 Sauces Maison

35€

Viandes de Bœuf, Volaille, Veau (250 g par personne)

avec Pommes de terre Frites, Mesclun et Poêlée de Légumes d'hiver,

Sauces du Moment

Slices of beef, chicken and veal (250g per person) on Hot Stone

served with fried potatoes, vegetables, salad and 3 homemade sauces

Supplément viandes 100g

15€

Fondue Savoyarde & Mesclun

28€

Cheese fondue , salad

Fondue Savoyarde aux Cèpes & Mesclun

32€

Cepe mushrooms cheese fondue , salad

Raclette au Lait Cru, Charcuteries de Pays & Mesclun

32€

Raclette with assortment of cold, cooked or cured meats, salad

Assiette de Charcuteries

15€

Jambons de Pays, Assortiment de Saucissons, Viande Séchée des Alpes

Assortment of cold, cooked or cured meats

Les Fromages

Plateau de Fromages Affinés de l'Arc Alpin

19€



Les Douceurs

| | |
|---|------------|
| Moelleux au Chocolat , Cœur Croustillant à la Praline | 15€ |
| <i>Chocolat cake, crispy praline heart</i> | |
| <i>A commander en début de repas -To order at the start of the meal</i> | |
| Pavlova à la Poire et Sirop de Vin Chaud | 15€ |
| <i>Pear meringue, hot wine sirup</i> | |
| Baba Maison au Génépi | 18€ |
| Verrine Saveur Pistache et Caramel de notre enfance | 15€ |
| <i>Pistachio and caramel verrine</i> | |
| Entremet aux Myrtilles et Crémeux Crème Brûlée | 15€ |
| <i>Bilberries and caramelized custard cream dessert</i> | |

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache-Vanille-Cacahuète-Menthe Chocolat-Chocolat-Café-Caramel Beurre Salé

Les Sorbets

Myrtille-Fraise-Framboise-Citron-Poire Williams

Coupe 2 boules: 8€ Coupe 3 boules 10€

Les Coupes Glacées Alcoolisées

| | |
|--------------------------------------|------------|
| Le Colonel | 18€ |
| <i>Sorbet citron, Vodka</i> | |
| L'After Eight | 18€ |
| <i>Glace menthe chocolat, Get 27</i> | |
| La Williamine | 18€ |
| <i>Sorbet poire, alcool de poire</i> | |