



Les Entrées

Le Cappuccino: 19€

Velouté de Cèpes, Espuma aux Marrons & Copeaux de Foie Gras

Cappuccino: cepe mushrooms velvety soup with chestnuts mousse and foie - gras

La Raviole: 19€

Langoustines au Bouillon Thai, Brunoise de Légumes & Coriandre

La Raviole: langoustines bouillon Thai vegetables brunoise

Le Tataki: 19€

Thon Rouge Mi-cuit, Salade de Lentilles & Pistaches Torréfiées

Tataki: half cooked red tuna, roasted pistachio lentils salad

Les Arancini: 19€

**Cromesquis à la Tomme de Savoie sur son lit de Roquette,
Cranberries, 7 Céréales & Sauce Blanche**

Arancini: cromesquis with tomme and rocket salad, cranberries 7 cereals, white sauce

Le Feuilleté: 24€

Ris de Veau, Sauce aux Morilles et Vin Jaune

Le Feuilleté: veal sweetbreads mesclun morels and wine sauce

Les 6 Huîtres 20€

La Douzaine d'Huîtres 36€

Oysters 6 or 12

Provenance selon arrivage



Les Poissons

- Le Croustillant de Poisson:* 26€
Julienne, accompagnée de Purée de Patates Douces, Petits Légumes,
Emulsion Citronnelle
Fish crisp: sea burbot, mashed sweet potatoes, small vegetables, lemongrass emulsion
- L'Omble Chevalier:* 32€
Risotto aux Asperges, Beurre Blanc, Oeufs de Truite & Ciboulette
Char with asparagus risotto, white butter, trout eggs, chives

Les Plats Végétariens

- Dahl de Lentilles Label Rouge:* 29€
Quenelle de Ricotta aux Herbes, Condiment au Citron Confit
Lentils dahl with ricotta quenelle, herbs and candied lemon condiment
- Rigatoni De Cecco N°24 à la Truffe* 37€
Truffe Fraiche Râpée du Périgord
- Rigatoni De Cecco N°24 à L'Huile d'Olive Vierge Italienne* 25€
et Parmesan Affiné 20 mois minimum

Menu du Petit Gastronomes 20€

Enfant jusqu'à 12 ans

Notre Chef vous propose un "Menu Gourmet" adapté aux enfants
pour éveiller leurs papilles

Au choix

Entrée & Dessert

ou

Plat & Dessert



Les Viandes

Le Filet de Bœuf façon Rossini: 49€

Pommes Dauphines, Oignons Grelots Caramélisés

Beef tenderloin, Rossini style, Dauphine potatoes, caramelized onions

La Côte de Veau: 36€

Purée Maison, Sauce aux Morilles et Vin Jaune

Veal rib with mashed potatoes in morels and wine sauce

Le Suprême de Volaille en Ballotine: 30€

Ricotta, Jus Corsé à l'Estragon, Déclinaison autour de la Carotte

Filletted breast of poultry with ricotta, tarragon juice and carrots

Les Fromages

Plateau de Fromages Affinés de l'Arc Alpin 18€

Platter of local cheeses

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

La Pierrade aux 3 Sauces Maison

35€

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

avec Pommes Frites et Salade Verte, Poêlée de Légumes

Sauces au Poivre, au Bleu et Béarnaise

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

served with French fries, vegetables, green salad and 3 homemade sauces

Supplément viandes 100g

15€

La Fondue & Salade Verte

27€

Cheese fondue , green salad

La Fondue aux Cèpes & Salade Verte

30€

Cepes mushrooms cheese fondue , green salad

La Fondue à la Truffe & Salade Verte

35€

Truffle cheese fondue , green salad

La Raclette Royale, Charcuteries de Pays & Salade Verte

32€

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

L'Assiette de Charcuteries

14€

Jambons de Pays et Blanc, Assortiment de Saucissons,

Viande Séchée des Alpes

Assortment of cold, cooked or cured meats



Les Douceurs

Tarte Myrtilles & Glace Vanille	12€
<i>Bilberries tart & vanilla ice cream</i>	
La Tropézienne aux Myrtilles, un classique revisité par Nicolas Thibon	12€
Royal Chocolat Croustillant (chocolat 68%)	14€
<i>Royal chocolat cake</i>	
Pavlova à la Mangue	14€
<i>Mango meringue</i>	
Butterscotch Coulant Caramel, Rocher Pop Corn, Glace Cacahuète	14€
<i>Butterscotch caramel sauce, peanuts ice cream</i>	

Les Glaces

Parfums de Glaces

Pistache - Vanille - Cacahuète - Menthe Chocolat - Chocolat

Les Sorbets

Myrtille - Fraise - Framboise - Citron - Poire

Coupe 2 boules: 7€ Coupe 3 boules 9€

Les Coupes Glacées

Le Colonel	14€
<i>Sorbet citron, Vodka</i>	
L'After Eight	14€
<i>Glace menthe chocolat, Get 27</i>	
La Williamine	14€
<i>Sorbet poire, alcool de poire</i>	