

Les spécialités

<i>Tartiflette</i> <i>Salade Verte</i>	21.00€
<i>Boite Chaude</i> <i>Crèmeux du Jura ,Pommes de terre, Jambon Cru, Salade Verte</i>	24.00€
<i>Fondue Savoyarde</i> <i>Min 2 personnes/prix par personne</i> <i>Jambon Cru, Salade Verte</i>	28.00€
<i>Fondue aux Cèpes</i> <i>Min 2 personnes/prix par personne</i> <i>Jambon Cru, Salade Verte</i>	32.00€
<i>Fondue aux Senteurs de Truffe</i> <i>Min 2 personnes/prix par pers</i> <i>Jambon cuit Truffé, Salade Verte</i>	34.00€

Plats proposés pour Nos petits lutins

* <i>Filet de merlu Croustillant</i>	15.00€
* <i>Filet de poulet panné</i>	15.00€
* <i>Steak haché</i>	15.00€

Sont servis avec: Frites, légumes, pâtes ou riz

Taxes et service compris

Nos Suggestions à Partager ou Pas

Le Guacamole Maison (fait minute) 20.00€

Avocat, oignon, tomate, Piment d'Espelette, coriandre.

La belle planche de Charcuterie 38.00€

Jambon Cru, Grelot et Pormonier de Savoie, Viande des Grisons

Magret de Canard Fumé par nos soins, fromage,

Poitrine séchée aux épices, chips de légumes Chutney,

L'Assiette de Jambon Cuit Truffé 22.00€

Les Sardinillas 24.00€

de Rianxo (Los Peperetes)

De Jésus Lorenzo

Les 12 Escargots au Beurre et Persil 18.00€

Le Pâté en Croûte Maison 16.00€

aux Pistaches et Foie Gras

Les Entrées

<i>La Soupe VGE Truffée</i>	
<i>Comme Chez Mr. Paul Bocuse</i>	25.00€
<i>Servie en Soupière Lutée</i>	
<i>Bouillon de volaille, Dés de foie gras, brisures de truffe noire tuber Mélanosporum</i>	
<i>Céleris, carottes, champignons de Paris</i>	
<i>Suprême de volaille</i>	
<i>Le Velouté onctueux du moment</i>	13.00€
<i>Le Saumon Fumé par nos soins</i>	18.00€
<i>Crème citronnée à L'aneth, légumes croquants</i>	
<i>La Salade de Crevettes Thaï</i>	24.00€
<i>Grosses crevettes, choux chinois, carottes, courgettes crues,</i>	
<i>Coriandre, germes de soja, vermicelles de riz,</i>	
<i>Cacahuètes, sauce soja, graines de sésame.</i>	
<i>La Salade de croustillant de Chèvre</i>	18.00€
<i>Salade frisée, lardons, noix, pomme Granny Smith</i>	
<i>Les Œufs Brouillés aux Truffes</i>	24.00€

Taxes et service compris

Les Pâtes et Poissons

Les Ravioles de Royan à la Crème 18.00€

Les Ravioles de Royan à la Crème aux Truffes 24.00€

Le Poke Bowl Thon ou Végétarien 29.00€

*Lamelles de concombre, carottes, choux rouge, radis
germes de soja, oignons rouges, Petits pois, avocat
gingembre confit, coriandre, graines de sésame, riz Thaï,*

La belle Sole Meunière 400gr. 46.00€

Pommes Vapeur, légumes

Les Quenelles de Brochet 28.00€

Gratinées au jus de Carapace

Riz Basmati

Le Dos de cabillaud 32.00€

Mousseline de chou fleur, Brocolis et Romanesco croquants.

Emulsion à l'estragon

L'incontournable Risotto 36.00€

Aux Gambas et Saint Jacques

Taxes et service compris

Les plats

Le Poke Bowl Bœuf ou Végétarien (Français) 29.00€

*Riz thaï concombre, carottes, radis, choux rouge, germes de soja
oignons rouges, Petits pois, avocat, gingembre confit
coriandre, graines de sésame*

L'Hamburgys (Français) 26.00€

*Steak Haché, Reblochon, Bacon grillé oignons confits, tomate, ketchup
Pommes frites, Salade Verte*

Le Filet de Bœuf (Français) Sauce Morilles 39.00€

Gratin de pomme de terre, légumes du jour

L'Entrecôte de Bœuf (Française) Grillée 29.00€

*Sauce au Poivre (les 300gr)
Pommes frites, légumes du jour*

Les Côtes d'Agneau (d'Ecosse) Grillées 30.00€

Frites de Polenta, Piperade de légumes

Le suprême de poulet jaune (Française) 26.00€

*A la crème et aux Chanterelles de nos Montagnes
Riz Basmati*

Le Confit de Canard (Français) 28.00€

Pommes Grenailles sautées à la graisse de canard Ail et Persil

Le Tartare de Bœuf (Français) 26.00€

*(Les 200gr) Préparé en cuisine
Pomme frites, Salade de Mesclun*

Les Fromages et Desserts

<i>Le Plateau de Fromages</i>	15.00€	
<i>Le Fromage blanc (la Faisselle 180 gr)</i> <i>Confiture de myrtille Maison ou Crème Fraîche</i>	8.00€	
<i>La Tarte Tatin</i> <i>Crème chantilly ou glace vanille</i>	11.00€	
<i>La Tarte aux Fruits (du Moment)</i>	9.00€	
<i>La Mousse Chocolat (Façon Grand-Mère)</i>	8.00€	
<i>La Crème Caramel (Façon Grand-Mère)</i>	8.00€	
<i>La Crème Brûlée Vanille</i>	10.00€	
<i>Le vrai Café Gourmand Maison</i> <i>Trois variétés de douceurs maison, un alcool doux, un café</i>	13.00€	
<i>Le vrai Thé Gourmand Maison</i> <i>variétés de douceurs maison, un alcool doux, un thé</i>	14.00€	<i>Trois</i>

Taxes et service compris

Les Coupes Glacées

<i>Les Deux Boules de Glace ou Sorbet</i>	6.00€
<i>Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, marron, Myrtille, framboise, citron, poire</i>	
<i>Le Chocolat Liégeois</i>	11.00€
<i>Deux boules de glace chocolat, chocolat maison, chantilly</i>	
<i>Le Café Liégeois</i>	11.00€
<i>Deux boules de glace café, espresso, chantilly</i>	
<i>La Coupe Colonel</i>	11.00€
<i>Deux boules de sorbet citron, Vodka</i>	
<i>La Coupe Maréchal</i>	11.00€
<i>Deux boules de sorbet poire, alcool de poire</i>	
<i>Le Vacherin glacé Maison</i>	12.00€
<i>Glace Vanille/Framboise ou Myrtille/Citron, meringue, chantilly</i>	
<i>L'Omelette Norvégienne Maison</i>	13.00€
<i>(Flambée au Grand Marnier)</i>	
<i>Génoise, Glace Vanille et Framboise, Meringue à l'Italienne</i>	
<i>La Belle Profiterole Maison</i>	12.00€
<i>Deux boules de Glace Vanille, Caramel au beurre salé ou chocolat Chocolat chaud, chantilly, amandes effilées</i>	

MENU DE NOËL

*Velouté de Potimarron en coque
Crème de Châtaignes*

Le Millefeuille de Crabe Croustillant

*Le Magret de Canard Façon Rossini
Mousseline de Pommes de Terre Vitelotte
Chutney de Fruits*

Les Traditionnelles Bûches de Noël

76.00€



Menu de la Saint Sylvestre

Apéritif au Champagne

*La Noix de Saint Jacques poêlée
Ecume de Vanille*



*Le Foie Gras de Canard aux Epices Douces
Chutney de Figs*



*Filet de Sole, Beurre d'Agrumes
Gnocchis de pommes de terre au Thé Macha*



*Le Filet de Bœuf rôti
Crumble à la Truffe Tuber Melanosporum
Légumes d'Hiver, Jus Truffé*



Chèvre panée, Petite Salade de Mâche



La Surprise de l'An Nouveau et ses Mignardises



165.00€