



Entrées

Starters / Voorgerechten

« Pourquoi pas à 2 !!! »

Choisissons une entrée que nous partageons

Tentation & gourmandise au rdv

« Why not sharing ! Choose starter to share »

Mousse de Beaufort

Le Beaufort de Peisey en émulsion & délice de semoule aux poivrons

Beaufort cheese Mousse on semolina cake & red peppers

Mousse van Beaufort-kaas op griesmeelcake met rode paprika's

16 €

Tatin de Betteraves

Glace au Wasabi et crème de Balsamique

Beetroot Tarte Tatin, Wasabi ice cream and balsamic vinegar cream

Tatin van rode bieten, Wasabi-ijs, en balsamicoazijn

15 €



Plats

Main Courses / Gerechten

Filet de Lingue au Pin

Poisson blanc à chair ferme et délicate, cuit à basse température avec une huile de Pin.

Flan de légumes, risotto d'épeautre, et sauce vierge citron/noisettes

White fish, cooked at a low temperature with pine oil. Vegetable flan, spelt risotto, lemon / hazelnut sauce

Witte vis met delicaat vlees, op lage temperatuur bereid met dennenolie. Groenteflan, spelt-risotto en citroen-hazelnoot-saus

28 €

Seitan grillé

Délicatement doré, rappelant la gourmandise d'un pain perdu salé.

Avec légumes façon « Potée » & jus réduit aux herbes

Typically vegetarian main course : grilled seitan, which is quite similar to a savoury French toast.

Stewed vegetables & herbs gravy.

Typisch vegetarisch gerecht, zoals wentelteefjes, groenten in bouillon, kruidensaus

25 €



Araignée de Porc

Viande tendre & savoureuse poêlée au miel & romarin,

nouilles chinoises & légumes croquants

Tender & flavourfull Pork meat, grilled with honey & rosemary, vegetable stir-fry & chinese noodles

Mals en smaakvol varkensvlees, gegrild met honing en rozemarijn, roergebakken groenten en Chinese noedels

29 €

Tartare « Alpin » de Bœuf

Le tartare est assaisonné en cuisine par le chef :

Tomme de vache de Peisey, Myrtilles, noisettes, huile de génépi, chutney d'oignons rouges,

frites & salade

Chopped raw Beef, Tomme cheese, blueberries, hazelnuts, red onions chutney, french fries & green salad

Gehakt rauw rundvlees, Tomme-kaas, bosbessen, hazelnoten, chutney van rode uien, frietjes en groene salade

30 €



Spécialités Savoyardes Savoyard specialities

Notre fromage RACLETTE et le BEAUFORT pour la FONDUE viennent de
La Fromagerie de Peisey
73210 PEISEY NANCROIX



Les Charcuterie artisanales nous viennent de :
La Maison Rullier à Sénez, et La Salaison du Villard à Bozel

Fondue 26 €/personne Possibilité pour 1 personne : + 2€
Salade verte Possible for 1 person : + 2€
Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese & green salad // Savoyaardse kaasfondue met salade

Fondue & Charcuteries Artisanales 33 €/personne Possibilité pour 1 personne : + 2€
Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie // Kaasfondue met vleeswaren Possible for 1 person : + 2€

Fondue aux Cèpes 29 €/personne Possibilité pour 1 personne : + 2€
Salade verte Possible for 1 person : + 2€
Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese & green salad // Kaasfondue met eekhoornpjesbrood

Fondue aux Cèpes & Charcuteries 36 €/personne Possibilité pour 1 personne : + 2€
Cèpes mushrooms on Fondue & a selection of handmade charcuterie // met vleeswaren Possible for 1 person : + 2€

Fondue aux truffes 31 €/personne Minimum 2 personnes
Fondue with Truffles // Kaasfondue met Truffel 2 persons minimum

Fondue aux truffes & Charcuterie 39 €/personne Minimum 2 personnes
Fondue with Truffles & a selection of handmade charcuterie // met vleeswaren 2 persons minimum

Raclette (2 personnes minimum)

Pommes de terre, Salade verte et Charcuterie

Raclette cheese from Peisey, Potatoes, charcuterie (from Savoie)

Met aardappelen, groene salade en ambachtelijk bereide vleeswaren (voor 2 personen)

33 €/pers

La Pela des « Aravis »

Reblochon fondu, Pommes de terre fondantes, compotée d'Oignons

Salade verte, Noix de Jambon cru de la Salaison du Villard

Melted Reblochon, potatoes, onions stew, green salad, charcuterie (from Savoie)

Gesmolten reblochon met aardappelen en uien, groene salade en vleeswaren

28 €



Desserts

Chou Rhubarbe / Matcha

Chou au craquelin garni de compotée de Rhubarbe & crème montée au Matcha

Craquelin-crusted choux bun filled with rhubarb compote and matcha whipped cream

Soesdeeg gevuld met rabarbercompote en matcha-slagroom

12 €

Le Chocolat & le Sésame

Marquise au chocolat sur Génoise cacaotée, Praliné sésame & amandes

Chocolate truffle, caramelized sesam pralinre, chocolate sponge cake

Chocoladeganache op een cacaobiscuit, sesam- en amandelpraliné

12 €

Pavlova Pistache / Framboises

Meringue, chantilly Pistache & insert aux Framboises

Meringue, pistachio whipped cream and a raspberry filling

Meringue, pistache-slagroom & frambozengelei

12 €

Coupe glacée « Altiflore »

Glace artisanale au Génépi,

liqueur de Génépi de Pralognan

Génépi ice cream and Génépi alcohol // Génépi-ijs en Génépi-alcohol

12 €

Assiette de Fromages

de nos Alpagnes, selon sélection du Chef

Local cheese plate // Lokale kaasplank

14 €

Irish Coffee au choix

Whisky, Génépi, Cognac ou Amaretto

10 €

Café Gourmand
Café & mignardises
Coffee with mini cakes
13 €

« Très » Gourmand
Avec un shooter de Génépi
With Génépi
16 €

Thé Gourmand
Thé & mignardises
Tea with mini cakes
14 €

« Très » Gourmand
Avec un shooter de Génépi
With Génépi
17 €