

# La carte

## Les salades :

	Petite	Grande
<i>La simplette</i> (salade mélangée avec vinaigrette maison)	5 €	8 €
<i>Du coin</i> (salade, tomate, patate, copeaux de beaufort, diots tièdes, graines de courges)	14 €	20 €
<i>La reblochon</i> (salade, tomate, haricots verts, effiloché de jambon cru, reblochon pané, noix)	14 €	20 €

## Les entrées :

<i>Le croustillant au saumon fumé maison</i> (crème fraîcheur et pointe de citron confit)	18 €
<i>Terrine de campagne maison à la Sapinette d'Aprilis</i> (cuite longuement et cornichons maison)	17 €
<i>Velouté de potimarron</i> (raviolis à l'effiloché de canard et cresson)	16 €
<i>Croquilles d'escargots à l'ail des ours</i> (de Julien de l'escargot de Billième à Jongieux)	8 €

*Les six*  
*Les douze*

## Le coin des spécialités Fromagères Savoyardes :

<i>Suggestion d'accompagnement pour les spécialités : coppa et Jambon cru avec un peu de salade verte</i>	8 €
<i>La Croziflette</i> (crozets Artisanal de Saint Jean de Maurienne, Lardons de diots gratinés avec 220gr de reblochon)	24 €
<i>Fondue Savoyarde aux fromages de Savoie !</i> « Dent du Chat » de la coop. et emmental de Savoie	24 €

*nature*  
*aux cèpes*

*Les fondues se préparent avec 250 gr de fromages de la coopérative de Yenne préparés par nos soins et peuvent être servies pour une personne.*

<i>Le Crèmeux du Jura</i> (fondu au four servi avec des pommes de terre, petite charcuterie et quelques feuilles de salade verte)	24 €
<i>Bon à savoir : Le massif montagneux dominant le restaurant fait partie du massif du Jura à contrario du Revard en face intégrant les Alpes.</i>	

## La friture :

<i>Perche</i> (en petits filets frits servis avec frites et sauce tartare maison)	25 €
---	------

## Le coin végétarien :

<i>Les palets de polenta dorés aux herbes</i> (mélange de légumes du jour et petit bouillon parfumé)	24 €
--	------

# La carte

## Les viandes :

<i>Onglet de Bœuf à la plancha</i> (environ 210 gr à choisir bleu ou saignant, pas mal cuit ! classique sauce au poivre de Kampot)	26 €
<i>Filet de Poulet</i> (en dodine moelleuse posé dans une crème de cèpes, crumble champignons)	24 €
<i>Diots confectionnés Artisanalement par la salaison Mont Charvin</i> (saucisses d'ici élaborées avec du Caïon des pays de Savoie, sauce traditionnelle et brisures de sable beaufort)	24 €

## Les poissons :

<i>Truite de région</i> (en filet cuit sur peau croustillante, crémeux de crozets torréfié et jus à l'ail noir)	26 €
<i>Brochet en quenelle</i> (béchamel crustacés et queues d'écrevisses)	24 €

## Les fromages :

<i>Fromage blanc</i> (à la crème, au coulis de fruits rouges caramélisés, au caramel laitier)	6 €
<i>Assiette de Fromages</i> (tomme de Venne, reblochon, beaufort)	9 €

## Les desserts maison :

<i>Le pot de la coop. du Tremblay</i> (pomme fondante et gourmande avec du caramel laitier et sa crème glacée vanille)	8 €
<i>Le Biscuit de Savoie au chocolat</i> (léger et très moelleux !)	7 €
<i>La traditionnelle crème brûlée</i> (Vanille bio de Madagascar)	9 €
<i>Le pain perdu au Génépi</i> (moelleux, tiède et arrosé !)	9 €
<i>Mousse Choc-orange</i> (des œufs, un peu de sucre et du Chocolat Valrhona avec une pointe de Grand-Marnier)	8 €
<i>Limonemisu</i> (sirop Limoncello pour le biscuit, mascarpone et ricotta onctueux au citron confit)	9 €
<i>La Tarte Tatin</i> (beaucoup de pommes, du bon beurre et un peu de caramel cuit longuement, pointe de chantilly)	9 €
<i>Un choix de coupes glacées</i> (dame blanche, café liégeois, colonel...)	