



## Entrées Starters

« Pourquoi pas à 2 !!! »

**Choisissons une entrée que nous partageons**

***Tentation & gourmandise au rdv***

« Why not sharing ! Choose starter to share »

### **Focaccia à la Tomme de Chèvre**

Pain moëlleux italien, gratiné à la Tomme de Chèvre de Sainte Agathe de Peisey

*Typical Italian soft Bread, grilled with goat's cheese from Peisey*

13 €

### **Foie Gras & Myrtilles**

Terrine de Foie gras en coction (*cuit en torchon au sel*), gelée Myrtilles & génoise parfumé au Romarin

*Foie Gras pâté topped with blueberry jelly & rosemary flavoured sponge cake*

21 €

### **L'Œuf et la Truffe**

Jaune d'œuf confit & blanc à la truffe, sur un lit de champignons

*Preserved egg yolk, egg white with truffles, and mushrooms*

15 €

### **Les Escargots de Montmellian**

Servis sur un flan d'aïl, pesto de persil, jardinière de légumes et feuilleté

*Land snails, garlic custard, parsley pesto, fresh cooked vegetables and puff pastry*

18 €



## Plats

### Main Courses

#### Filet de Brosme au Chorizo

Poisson mêlant la qualité de la chair de Lotte et la saveur fondante du Cabillaud,  
Sauce chorizo & risotto d'Orzo (*petite pâtes en forme de riz*) aux petits légumes  
*Fillet of melt-in-the-mouth white Fish, chorizo sauce, and small pasta risotto with vegetables*

30 €

#### Paupiette végétale aux Morilles



Alliance subtile de champignons mijotés, enroulés dans une fine pâte à base de Haricots blancs  
*Simmered mushrooms wrapped in a thin pastry made from white beans*

24 €

#### Epaule de Veau confite

Viande tendre & savoureuse,  
Jus aux noisettes torréfiées, écrasée de pommes de terre « Mélodie » & légumes  
*Tender & flavourfull Veal meat, lightly grilled, roasted hazelnut sauce & mashed potatoes with vegetables*

32 €

#### Tartare de Bœuf comme un Bourguignon

Le tartare est assaisonné en cuisine par le chef à la façon d'un bœuf Bourguignon aux carottes & champignons, et une mayonnaise au vin rouge, frites & salade  
*Chopped raw Beef with carrots & mushrooms, red wine mayonnaise, french fries & green salad*

29 €

#### Ballotine de Volaille

Mousseline fondante avec son émulsion au Limoncello,  
Jardinière de légumes & gaufre de pommes de terre  
*Chicken mousseline, limoncello mousse, mixed vegetables & potatoes waffle*

28 €

#### Le Boeuf : Persillé d'Angus

Tendre et savoureux morceau de Black Angus, Sauce aux Morilles, frites & butternut Hasselback  
*Tender grilled Black Angus steak, with morels sauce, French fries & oven backed butternut*

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 Séz, et La Salaison du Villard à Bozel

*Les fromages sont râpés main par nos soins.*

<b>Fondue</b> Salade verte <i>Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese &amp; green salad</i>	26 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
<b>Fondue &amp; Charcuteries Artisanales</b> <i>Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie</i>	33 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
<b>Fondue aux Cèpes</b> Salade verte <i>Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese &amp; green salad</i>	29 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
<b>Fondue aux Cèpes &amp; Charcuteries</b> <i>Cèpes mushrooms on Fondue &amp; a selection of handmade charcuterie</i>	36 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
<b>Fondue aux truffes</b> <i>Fondue with Truffles</i>	31 €/personne	<u>Minimum 2 personnes</u> 2 persons minimum
<b>Fondue aux truffes &amp; Charcuterie</b> <i>Fondue with Truffles &amp; a selection of handmade charcuterie</i>	39 €/personne	<u>Minimum 2 personnes</u> 2 persons minimum

### Raclette (2 personnes minimum)

Pommes de terre, Salade verte et Charcuterie

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

28 €/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)*

28 €



## Desserts

### Vacherin glacé à l'Orange

Sur Sablé Breton et ses petites meringues

*Dessert of baked meringue with orange ice cream, & shortbread*

12 €

### Le Dessert du « Cœur de Vall' » au Panais

Panais poché en fines lamelles, crème légèrement vanillée, & crumble

*Special « Le Cœur de Vall' » original dessert : poached thin sliced parsnip, vanilla cream, & crumble*

12 €

### Le Chocolat

Ganache chocolat-banane, tuile croquante & glace surprenante à la muscade

*Chocolate & banana mousse, crispy tile cookie, homemade nutmeg ice cream*

12 €

### Crousti Marron

Feuilleté garni de mousse délicate aux marrons,

Crème onctueuse à la vanille façon crème brûlée, & éclats de caramel

*Puff pastry filled with fine chestnut mousse, creamy vanilla crème brûlée-style cream, and caramel chips*

12 €

### Coupe glacée « Altiflore »

Glace artisanale au Génépi,

liqueur de Génépi de Pralognan

*Génépi ice cream and Génépi alcohol*

12 €

### Assiette de Fromages

de nos Alpes, selon sélection du Chef

*Local cheese plate*

14 €

### Irish Coffe 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 €