

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 moelleux 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, limoncelo 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 Séez, et La Salaison du Villard à Bozel**

Les fromages sont râpés main par nos soins.

Fondue 26 €/personne *Possibilité pour 1 personne : + 2€*

Salade verte

Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese & green salad

Fondue & Charcuteries Artisanales 33 €/personne *Possibilité pour 1 personne : + 2€*

Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie

Possible for 1 person : + 2€

Possible for 1 person : + 2€

Fondue aux Cèpes 29 €/personne *Possibilité pour 1 personne : + 2€*

Salade verte

Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese & green salad

Possible for 1 person : + 2€

Fondue aux Cèpes & Charcuteries 36 €/personne *Possibilité pour 1 personne : + 2€*

Cèpes mushrooms on Fondue & a selection of handmade charcuterie

Possible for 1 person : + 2€

Fondue aux truffes 31 €/personne *Minimum 2 personnes*

Fondue with Truffles

2 persons minimum

Fondue aux truffes & Charcuterie 39 €/personne *Minimum 2 personnes*

Fondue with Truffles & a selection of handmade charcuterie

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 €

Café Gourmand
Café & mignardises
Coffee with mini cakes
13 €

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

Assiette de Fromages
de nos Alpages, selon sélection du Chef

Local cheese plate

14 €

Irish Coffe au choix
Whisky, Génépi, Cognac ou Amaretto
10 €

Thé Gourmand
Thé & mignardises
Tea with minicakes
14 €

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