



Entrées Starters

« Pourquoi pas à 2 !!! »

Choisissons une entrée que nous partageons

Tentation & gourmandise au rdv

« Why not sharing ! Choose starter to share »

Flan de légumes comme un cheesecake

Carotte et Petits pois, Biscuit salé, crème à la tomme de Chèvre

Salted biscuit, Vegetable flan (carrots & green peas), creamy goat's cheese

13 €

Tiramisu déstructuré au Foie Gras

Terrine de Foie gras, Mascarpone au Foie Gras, cèpes et Gressin

Foie Gras pâté cubes, mascarpone, cèpes mushrooms, like tiramisu deconstructed

19 €

Nougat de volaille

Terrine de volaille aux fruits secs, pistaches & champignons

Chicken pâté stuffed with dried fruits, pistachio nuts & mushrooms

15 €

Les Escargots de Montmellian

Avec Crème de Potimarron, croustillant de sarrasin et caviar d'Aïl noir

Land snails, crispy buckwheat, creamy pumpkin soup and black garlic puree

16 €





Plats

Main Courses

Filet Turbot à la Grenobloise

Le meilleur des poissons plats, sauce au citron, câpres et croutons

Fillet of Turbot Fish, with lemon, capers, croutons rosemary flavour

32 €

Risotto de Crozets

aux Noix du Dauphiné et Tome des Bauges au lait cru AOP

Creamy Crozets pasta with walnuts & Tome cheese

24 €

Médailon de sous noix de Veau aux Kiwis

Viande très onctueuse cuite à basse température avec une sauce aux kiwis

Thick slice of Veal fillet with Kiwis sauce

28 €

Tartare de Bœuf façon Wellington

Le tartare est servi en **pâte feuilletée** & est assaisonné en cuisine par le chef
Duxelle de Champignons, Chips de Jambon cru, sauce moutarde, frites & salade

Chopped raw Beef, served in puff pastry, with mushrooms, ham & mustard, French fries & salad

29 €

Filet de Canette à l'orange et aux épices douces

Avec cette viande particulièrement savoureuse,

le Chef a sélectionné des épices délicates : cannelle, Jalapaños, badiane ...

With this especially tasty Duckling fillet, the Chef select soft spices

32 €

Le Boeuf : Filet de Rumsteak

Grillé et sa Sauce à la Chartreuse

Grilled Rump steak grilled, with Savoyard Chartreuse sauce

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.

Fondue Salade verte <i>Traditional Savoyard « Fondue » with homeshredded cheese & green salad</i>	25 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
Fondue & Charcuteries Artisanales <i>Add to your « Fondue » a selection of handmade charcuterie</i>	33 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
Fondue aux Cèpes Salade verte <i>Cèpes mushrooms on Fondue with homeshredded cheese & green salad</i>	28 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
Fondue aux Cèpes & Charcuteries <i>Cèpes mushrooms on Fondue & a selection of handmade charcuterie</i>	36 €/personne	Possibilité pour 1 personne : + 2€ Possible for 1 person : + 2€
Fondue aux truffes <i>Fondue with Truffles</i>	31 €/personne	<u>Minimum 2 personnes</u> 2 persons minimum
Fondue aux truffes & Charcuterie <i>Fondue with Truffles & 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)

27 €



Desserts

Cannoli Sicilien façon Bourdaloue

Biscuit croustillant garni de Poires pochées & crème d'Amandes

Crispy pie stuffed with poached pear & almonds custard filling

11 €

Le Dessert du « Cœur de Vall' » au Pin

Nougatine aux pignons de Pin, crème diplomate infusée au Pin et sa tuile

Special « Le Cœur de Vall' » original dessert : pine nuts caramelized, pastry cream pine flavour with biscuit

11 €

Le Chocolat

Crèmeux au chocolat, éclats de nougatine aux Noix de Grenoble, coque chocolat au lait

Creamy chocolate with Walnuts armelized, coated with chocolate

11 €

Délice Pistaches et Framboises

Mousse pistache, compotée de framboises, en coque chocolat blanc

Pistachio mousse, stewed raspberries, coated in white chocolate

11 €

Coupe glacée « Altiflore »

Glace artisanale au Génépi,
liqueur de Génépi de Pralognan

Génépi ice cream and Génépi alcohol

11 €

Assiette de Fromages

de nos Alpes, selon sélection du Chef

Local cheese plate

12 €

Irish Coffe au choix

Whisky, Génépi, Cognac ou Amaretto

9 €

Café Gourmand
Coffee with mini cakes
12 €

« Très » Gourmand
Avec un shooter de Génépi
With Génépi
15 €

Thé Gourmand
Tea with mini cakes
13 €

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