



Les salades repas Salads

L'aravis

(assortiments de charcuterie régionale)

Assortment of local Alps delicatessen

19,50 €

La biquette

(chèvre, pignon, miel)

Chèvre cheese, honey pine nuts

21 €

La provençale

*(feuille de brick, chèvre chaud, poivron rouge,
tomate cerise, artichaud, jambon cru)*

*Brick pastry, raw ham, cherry tomatoes, artichoke, hot goat cheese,
red pepper, raw ham*

19,50 €



Les Viandes - Meats

Filet de Bœuf façon Rossini

Beef fillet "Rossini way" (topped with warm foie gras)

29 €

Filet de Bœuf aux cèpes

Beef fillet with porcini mushrooms

26 €

Confit de canard

Duck confit

23 €

Travers de porc caramélisé aux épices

Pork ribs caramelized with spices

26 €

Cassolette de joue de porc à la vigneronne

Cheek pork cassolette "Bourguignonne way"

23 €

Andouillette 5A sauce moutarde

Chitterling sausage 5A, mustard sauce

21 €

Pied de cochon pané

Breaded pigs feet

21 €



Les Poissons - Fish

Risotto crémeux aux saint jacques

Creamy Risotto with Saint Jacques scallops

25 €

Pavé de Truite au beurre blanc

White butter trout steak

21 €

Filet de Féra meunière

Féra fish fillet "meunière way"

23 €

Poisson du jour selon arrivage

Fish of the day (depending of the catch)

26 €