

- LA CARTE -

Les entrées

- Salade au saint Marcellin en croûte de noisette et jambon cru de Savoie
- Salade des alpes (ravioles frits, copeaux de Beaufort, noix et viande des grisons)
- fricassée de ris de veau et d'escargots de la maison blanche à la crème d'ail doux
- Risotto persillé, noix de saint jacques et gambas poêlées
- Risotto fricassé et émulsion de champignons du moment
- Wok de légumes et gambas marinées
- Duo de saumon, en gravlax et tataki
- Œufs parfait sur son toast et crème de champignon
- Foie gras maison et son chutney du moment
- Escalope de foie gras poêlé, crème d'artichauts et cappuccino de cèpes

Les poissons

- Dos de cabillaud façon maki, sauce au wasabi
- Filet de bar à l'ail des ours
- Cannellonis de truite à la duxelles de champignons
- Tournedos de saumon à la crème citronnée
- Noix de saint jacques à l'orange
- Homard entier décortiqué à la crème de morilles * (1/2 homard pour le menu signature)

Les viandes

- Magret de canard à la compotée d'échalotes et vin de noix
- Noix de quasi de veau basse température et jus corsé
- Ballottine de volaille forestière
- Tournedos de bœuf sauce aux morilles
- Filet mignon de veau aux cèpes

Tous les plats sont accompagnés d'une garniture de saison

Spécialités

- Fondue savoyarde au Beaufort des Arves et jambon cru de Savoie
- Tartiflette, salade verte et jambon cru de Savoie

Assiette de fromages de Savoie

- ° Tomme se Savoie, Beaufort, bleu de Bonneval

Les desserts

- Mille-feuille à la crème de marron et ganache montée aux myrtilles
- Moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille
- Pavlova à la compotée de myrtilles
- Dacquoise pistache et framboise
- Profiteroles au chocolat
- Tarte aux pommes fine et caramel au lait
- Panna cota aux fruits rouges et crumble