

ENTRÉES

-Foie gras de canard du sud-ouest « IGP Rougié » mi-cuit maison, relevé au cognac et chutney de myrtilles.	18,50€
Verre de vin moelleux « Pakhus» (Vin de Savoie Philippe Ravier) très bel accord avec notre foie gras	6,50€
-Chiffonnade de Cecina « IGP de Léon » Bœuf séché, fumé, affiné pendant 12 mois	13,50€
-Tataki de bœuf « soja, gingembre, sésame... »	13,00€
-Soupe à l'oignon gratinée au beaufort	9,50€
-Brioche d'escargots , crémeux à l'ail noir	14,00€
-Truite fumée par nos soins, crème aux herbes	13,00€

PLATS

-Magret de canard du sud-ouest « IGP » sauce au cidre et miel de Savoie, pommes et châtaignes.	26,50€
-Filet de bœuf sauce au poivre fermenté	32,00€
-Filet de bœuf Rossini , escalope de foie gras et truffe	39,00€
-T-bone de veau , sauce au bleu de Bonneval	26,50€
-Agneau de 7 heures , jus au thym.	26,00€
-Tartare de bœuf charolais au couteau 180gr, frites maison.	20,00€
-Omble chevalier sauce légère citron-estragon	29,00€
-Burger raclette de l'Ours Blanc , frites maison. “Option végétarienne + 1,00€”	19,50€
-Côte de bœuf Racée « environ 1kg » Servie pour 2 personnes avec frites maison, légumes et salade.	90,00€

Nos viandes sont servies avec leurs garnitures du moment (**non modifiable**)

- Supplément Frites : 4,50€
- Supplément Salade verte : 3,50€