

ENTRÉES

-Foie gras de canard du sud-ouest (IGP) mi cuit maison, toasts grillés et chutney de figue. 18,50€

Verre de vin doux et sucré « Pakhus » by Philippe Ravier

6,50€

Vin de Savoie idéal pour accompagner notre foie gras.

-Soupe à l'oignon gratinée au beaufort. 9,00€

-Toasts au bleu de Bonneval, mesclun et tranche de jambon cru de Savoie. 12,50€

-Gravlax de saumon, salade croquante 13,00€

-Escargots de bourgogne, beurre persillé au pastis des Alpes.

Les 6 : 9,00€

Les 12 : 16,00€

PLATS

-Rumsteck de bœuf, sauce au poivre malabar 24,50€

-Agneau de 7 heures, jus au thym. 26,00€

-Burger raclette, jambon cru de Savoie, frites. 19,00€

-Le burger végétarien à l'allure d'un vrai steak haché Avec fromage de raclette et frites. 20,00€

-Civet de caïon : joue de porc mijoté (Recette savoyarde) 24,00€

-Tartare de bœuf charolais « au couteau » et frites. 20,00€

-Reblochon au four rôti au miel de Savoie, charcuterie, pommes de terre, salade 24,00€

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

-Supplément Frites : 4,50€

-Supplément Salade verte : 3,50€