

À La Carte

Hiver 2026

Les Entrées - Starters

19 €

Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, caviar avruga et fine pellicule d'eau gelée
Scallop tartare with citrus, avruga caviar, fine layer of frosted water

Foie gras en deux façons, maïs crémeux, noisettes et jus réduit
Foie gras in two ways, creamy corn, hazelnuts and reduced juice

Champignons rôtis en persillade, émulsion de parmesan, vinaigre truffé
Roasted mushroom with a garlic and parsley dressing, Parmesan emulsion, truffled vinegar

Les Plats - Main Courses

38 €

Chapon, légumes d'automne, jus réduit et crème sarriette
Capon, autumn vegetables, reduced juice and savory cream

Filet de boeuf cuit au feu, sauce demi-glace, risotto de crozets au Beaufort, échalote confite et rillettes de boeuf
Fire-cooked beef fillet, demi-glace sauce, crozet risotto with Beaufort cheese, candied shallot and beef rillettes

Blanc de Turbot poché à la vanille, céleri au beurre et gelée florale
Vanilla-poached turbot fillet, buttered celery and floral jelly

Intermède - Interlude

9 €

Sélection de fromages
Selection of cheeses

Desserts - Desserts

16 €

Sphère en chocolat, espuma coco, litchi, violette et pâtes de fruits rouges
Chocolate sphere, coconut foam, lychee, violet and red fruit jellies

Crémeux de lait et son croustillant, myrtilles, vanille, pointe d'acidité
Creamy milk and its crunch, blueberries, vanilla, hint of acidity

Comme une pomme en hiver, vanille bourbon, caramel beurre salé
Like an apple in winter, Bourbon vanilla, salted butter caramel

Nos Menus

Hiver 2026

LES ENFANTS (moins de 12 ans) - *CHILDRENS*

Menu petit savoyard - *Little Savoyard menu* 14 €

Plat: Risotto de coquillettes au jambon

Dessert au choix : 2 boules de glace au choix / Mousse au chocolat / Tartelette myrtilles

Dish: Pasta shell risotto with ham

Dessert of your choice: 2 scoops of ice cream of your choice / Chocolate mousse / Blueberry tartlet

NOS MENUS - *OUR MENUS*

Menu liberté 3 plats 58 € *3-course freedom menu*

Entrée / Plat / Dessert - au choix

Starter / Main course / Dessert - Of your choice

Accord mets et vin (+18)

Matching wine

Menu liberté en 4 plats 72 € *4-course freedom menu*

4 plats de la carte au choix - 1 seul plat principal

Four-course selection from the menu - only one main course.

Accord mets et vin (+24)

Matching wine

Menu végétarien en 3 plats 58 € *3-course vegetarian menu*

Champignons rôtis en persillade, émulsion de parmesan, vinaigre truffé

Roasted mushroom with a garlic and parsley dressing, Parmesan emulsion, truffled vinegar

Risotto de crozet au beaufort, jardinière d'automne

Crozet risotto with Beaufort, autumn vegetable mix

Sphère en chocolat, espuma coco, lichi, violette et pâtes de fruits rouges

Chocolate sphere, coconut foam, lychee, violet and red fruit jellies

Accord mets et vin (+18)

Matching wine

Nos Spécialités à Partager

Hiver 2026

NOS FONDUES - *CHEESE FONDUE*

Mélange de 3 fromages (Beaufort AOP, Gruyère IGP et Emmental)

A blend of three cheeses (Beaufort AOP, Gruyère IGP, and Emmental)

Fondue traditionnelle, accompagnée d'un assortiment de charcuterie et d'une salade

28 €/pers

Traditional fondue, served with an assortment of charcuterie and a side salad

Fondue traditionnelle aux cèpes, accompagnée d'un assortiment de charcuterie et d'une salade

32 €/pers

Traditional porcini mushroom fondue, served with an assortment of charcuterie and a side salad

Fondue traditionnelle à la truffe accompagnée d'un assortiment de charcuterie et d'une salade

35 €/pers

Traditional truffle fondue, served with an assortment of charcuterie and a side salad