

Nos Menus

Saveurs d'une ferme en montagne 49 €

Menu en 3 plats

Amuse-bouche: rivière en forêt

Raclette, dans un esprit de légèreté

Chapon, couleur de carotte et crème sarriette

Prédessert: crumble d'automne

Sphère chocolat flambée, espuma coco, violette et petit jardin

Suggestion de vin: Velteliner rouge précoce (38 €)

Initiation au coin du feu 65 €

Menu en 3 plats

Amuse-bouche: rivière en forêt

Foie gras en neige, crème de pain d'épices et tomme de savoie

Noix d'entrecôte cuite au feu, sauce demi-glace et purée à la truffe

Prédessert: crumble d'automne

Sphère chocolat flambée, espuma coco, violette et petit jardin

Suggestion de vin: Mondeuse élevée en fût de chêne

Esprit d'un alpage 78 €

Menu en 4 plats

Amuse-bouche: rivière en forêt

Foie gras en neige, crème de pain d'épices et tomme de savoie

Médaille de Cabillaud, légumes anciens et produits de forêt

Noix d'entrecôte cuite au feu, sauce demi-glace et purée à la truffe

Prédessert: crumble d'automne

Hommage à la noisette, châtaigne et chocolat

Suggestion de la maison: Moulin à vent domaine champ de cour

Menu Végétarien 52 €

Menu en 3 plats

Amuse-bouche: rivière en forêt

Raclette, dans un esprit de légèreté

Jardinière d'alpage et crème sariette

ou

Médaille de cabillaud, légumes anciens et produits de forêt

Prédessert: crumble d'automne

Hommage à la noisette, châtaigne et chocolat

Suggestion:

Accord Mets et Vins

Accord 3 verres de vin (8cl) : 24 €

Accord 4 verres de vin (8cl) : 34 €

Les Enfants (de 2 à 12 ans)

Menu découverte en 2 plats : 28 €

Chapon, couleur de carotte et crème sarriette

Namaléka noisettes grillées, rocher chocolat et fruits rouges

OU

Menu petit savoyard 12 €

Plat: Steak haché ou filet de poisson pané

Accompagnement: Frites ou pâtes au beurre

Dessert: Yaourt de savoie myrtilles ou 1 boule de glace

À La Carte

Entrées

Raclette, dans un esprit de légèreté	22
Neige de foie gras et tomme des montagnes	26

Plats

Chapon, couleur de carotte et crème sarriette	36
Noix d'entrecôte cuite au feu, sauce demi-glace et purée à la truffe	42
Médailillon de cabillaud, légumes anciens et produits de forêt	38

Intermède

Sélection de fromages	12
-----------------------	----

Desserts

Hommage à la noisette, comme une balade en automne	19
Sphère chocolat 64%, neige de coco, espuma violette et génépi acidulé	16

Nos Spécialités à Partager

Fondue traditionnelle accompagnée d'un assortiment de charcuterie et salade.

32 €/pers

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

38 €/pers

Suggestion : Mondeuse Blanche - Domaine Perceval

Une robe jaune et brillante. Un nez fruité aux notes d'agrumes et d'aubépines et une bouche rustique et florale.