

## *Les Entrées*

*L'entrée du moment.	15.00 €
*Le potage ou la crème du jour.	10.00 €
Tranches épaisses de tomates anciennes, basilic, Mozzarella burratina, huile d'olives fruitée.	17.00 €
Truite fumée par nos soins en fine tranche, Crème fouettée et blinis.	19.00 €
Tataki de bœuf de montagne à la truffe d'été, Riquette sauvage et parmesan.	21.00 €
*Le melon de plein champ et jambon de Savoie.	16.00 €

## *Les Salades*

Salade Montagnarde : Tranche de Diot fumé, Reblochon fondant, pommes de terre côtes de sucrine.	16.00 €
*Frisée jaune aux lardons, œuf poché, Copeaux de Beaufort.	16.00 €

## *La Mer*

*La pêche du jour.	23.00 €
*Omble chevalier cuit sur la peau, Beurre vigneron au sapin.	26.00 €
La quenelle de brochet, Sauce homardine à l'estragon.	25.00 €

## *La Terre*

- \*Pièce de viande ou volaille cuisinée ou rôtie,  
Selon l'offre du jour. 23.00 €
- \*Côte de cochon de montagne au fenouil séché,  
Jus à la pulpe d'aubergine. 24.00 €
- Paleron de bœuf affiné dry aged rôti,  
Jus à l'olive. 26.00 €

## *Les Pâtes*

*Pâtes Courtes : Penne Ou Pâtes Longues : Linguini.*

- \*Sauce tomatina et mozzarrella. 14.00 €
- \*Carbonara au lard paysan,  
Jaune d'œuf de plein air. 16.00 €
- Crème, jambon, condiment à la truffe blanche. 17.00 €

## *Les Garnitures*

Riz basmati.  
Haricots verts en persillade.  
Pommes de terre sautées.

## *Le Coin des Enfants*

13.00 €

*(Servi avec un sirop ou une Limonade)*

- Petite Charcuterie **Ou** Œufs mayonnaise au thon.  
Le véritable fish and chips **Ou** Steak haché et garniture au choix.  
Yaourt aux fruits **ou** Fromage.  
Deux boules de glaces **Ou** Salade de fruits frais.

## *Le Coin des Fromages Affinés*

Monsieur Berthod a sélectionné pour vous,  
Une cinquantaine de fromages de notre pays à découvrir  
Tout au long de la semaine :  
Les montagnes de France, les plaines de France,  
Et ceux des pays de Savoie.

7.00 €

## *Les Desserts de notre Pâtissier*

\*Le dessert d'aujourd'hui. 8.00 €

\*La traditionnelle tartelette aux myrtilles,  
Glace framboise. 9.00 €

\*Crème aux œufs façon Grand-Mère, dans son pot. 8.00 €

\*Salade de fruits de notre pâtissier. 9.00 €

Coupe fraîcheur du Mont-Blanc. 9.00 €

Trilogie de crème brûlée et ses madeleines. 11.00 €

Brownie moelleux chocolat, sorbet wasabi,  
Sirop de verveine et citron vert. 12.00 €

Bavarois mangue passion en dôme sur une gelée de kiwi,  
Chiffonnade d'ananas, sorbet ylang-ylang. 12.00 €