



LA TABLE

ENTREES
STARTERS

• L'OEUF PARFAIT

19€

Oeuf bio cuit à 64°C, mousseline de panais au paprika fumé et crème de truffe, chips de lard Colonnata et copeaux de parmesan

THE PERFECT EGG

Organic egg cooked at 64°C, parsnip mousseline with smoked paprika and truffle cream, Colonnata bacon chips and parmesan shavings

• LA ST JACQUES DE LA BAIE D'ERQUY

32€

Rosace de noix de St Jacques et pommes de terre roseval juste tièdies, perles de caviar Amursky, bouquet de mâche à l'huile de noisette

SCALLOPS FROM ERQUY BAY

Rosette of scallops and warm roseval potatoes, Amursky caviar pearls, bouquet of lamb's lettuce with hazelnut oil

• LE FOIE GRAS DE CANARD

21€

Escalope poêlée sur un crumble de châtaignes aux noisettes torréfiées, légumes d'antan, le tout en cocotte

DUCK FOIE GRAS

Pan-fried escalope on a chestnut crumble with roasted hazelnuts, heritage vegetables, all in a casserole dish

• LE VELOUTE DU JOUR

16€

SOUP OF THE DAY

• LE THON MI-CUIT

21€

Tataki au sésame, râpé de combava, chantilly de wasabi, spaghettis de courgettes aux pousses de shiso

HALF-COOKED TUNA

Tataki with sesame, grated combava, wasabi chantilly, courgette spaghetti with shiso shoots

PLATS

MAIN COURSES

-
- **L'AGNEAU CONFIT** 26€
Épaule cuite à basse température au citron et dattes
Couscous à la menthe fraîche
LAMB CONFIT
Low temperature cooked shoulder with lemon and dates
Couscous with fresh mint
- **LA VOLAILLE FERMIERE** 28€
Blanc fondant cuit lentement, jus au vin jaune et morilles
Jeunes carottes rôties et cébettes
FARMER POULTRY
Slow cooked white meat with vin jaune jus and morels
Roasted baby carrots and spring onions
- **LE BOEUF** 35€
Filet grillé à la fleur de sel de Guérande,
jus d'oignons caramélisés
Pommes de terre grenailles rôties au thym frais
BEEF
Grilled fillet with Guérande salt, caramelised onion jus
Roasted potatoes with fresh thyme
- **LE TURBOT** 28€
En filet snacké à la plancha
Emulsion de corail d'oursin et son risotto aux girolles
TURBOT
Searched fillet a la plancha
Sea urchin coral emulsion with chanterelle risotto
- **LE DEMI HOMARD** 38€
Grillé à l'huile de vanille dans sa carapace
Linguine au jus coraillé
HALF LOBSTER
Grilled with vanilla oil in its shell
Linguine with coral jus

LES SPECIALITES

SPECIALTIES

• **BOITE CHAUDE DE SAVOIE** 25€
Spécialité fromagère servie avec pommes de terre, charcuterie de Savoie, salade verte
SAVOY «BOITE CHAUDE»
Cheese specialty served with potatoes, delicatessen from Savoie, salad

• **TARTIFLETTE MAISON** 28€
Pommes de terre, lard de montagne, oignons grillés, reblochon
HOMEMADE TARTIFLETTE
Potatoes, mountain bacon, grilled onions, reblochon

Uniquement sur réservation
Reservation only

• **NOS FONDUES (2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)**
Servies avec salade verte *served with salad*

• **SAVOYARDE SAVOYARD** 24€/PERS
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP

• **SAVOYARDE A LA TRUFFE** 33€/PERS
SAVOYARD WITH TRUFFLES
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, truffe fraîche *fresh truffle*

• **SAVOYARDE AUX MORILLES** 31€/PERS
SAVOYARD WITH MORELS
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, morilles *morels*

Uniquement sur réservation
Reservation only

• **NOS RACLETTES (2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)**
Au lait cru de Savoie IGP *With raw milk from Savoy IGP*
Servie avec charcuterie savoyarde, pommes de terre et salade verte *Served with Savoyard delicatessen, potatoes and salad*

• **RACLETTE TRADITION TRADITIONAL RACLETTE** 28€/PERS

• **RACLETTE FUMEE AU FEU DE BOIS** 31€/PERS
WOOD FIRE SMOKED RACLETTE

• **RACLETTE A LA TRUFFE WITH TRUFFLES** 33€/PERS

MENU

16€

• PLAT DU JOUR

DISH OF THE DAY

OU OR

• STEACK HACHE

BEEF BURGER

Servi avec frites, légumes ou pâtes

Served with french fries, vegetables or pasta

OU OR

• NUGGETS DE POULET

CHICKEN NUGGETS

Servis avec frites, légumes ou pâtes

Served with french fries, vegetables or pasta

-

• DESSERT DU JOUR

DESSERT OF THE DAY

OU OR

• MOUSSE AU CHOCOLAT

CHOCOLATE MOUSSE

OU OR

• COMPOTE DE POMMES

APPLE COMPOT

OU OR

• 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

ICE CREAM (2 scoops - a choice of flavours)

-

• SIROP A L'EAU

WATER WITH SYRUP

OU OR

• DIABOLO

LEMONADE WITH SYRUP

DESSERTS

• 100% CHOCOLAT VALRHONA

Biscuit chocolat noir, entremet trois chocolats : blanc 37%, lait 46%, noir 69%, sorbet cacao

100% VALRHONA CHOCOLATE

Dark chocolate biscuit, three chocolates entremet : white 37%, milk 46%, dark 69%, cocoa sorbet

14€

• PAVLOVA AUTOUR DE L'AGRUME

Meringue croustillante, suprême d'orange et pamplemousse, gelée de citron jaune, zeste de combava, sorbet clémentines de Sicile

PAVLOVA AND CITRUS FRUIT

Crispy meringue, grapefruit and orange supreme, lemon jelly, kaffir lime zest, Sicilian clementine sorbet

12€

• UNE TARTELETTE, DES CHOUX ET DE LA VANILLE

Trois petits choux craquelins, crème légère vanille, sablé breton aux noix, glace vanille de Tahiti

A TARTLET, CHOUX AND VANILLA

Three small choux crackers, light vanilla cream, Breton walnut shortbread, Tahitian vanilla ice cream

12€

• MONT BLANC, MARRON & MYRTILLES

Douceur 4 épices, marmelade myrtille, crème fondante marrons, crème fouettée, cylindre meringué

MONT BLANC, CHESTNUT & BLUEBERRIES

4 spices spongecake, blueberry jam, chestnut cream, whipped cream, meringue cylinder

12€

• THE OU CAFE GOURMAND

avec quatre gourmandises du Chef

TEA OR COFFEE with four delicacies from the Chef

11€

• GENEPI GOURMAND avec quatre gourmandises du Chef

GENEPI with four delicacies from the Chef

16€

• CHAMPAGNE GOURMAND

avec quatre gourmandises du Chef

CHAMPAGNE with four delicacies from the Chef

21€