LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive

Refined and inventive cuisine

ENTREES
STARTERS

L'OEUF PARFAIT • 24€
Oeuf bio cuit à 64°C
Crémeux de céleri rave truffé & chips de viande des grisons séchée
Emulsion de Beaufort de la fromagerie « La Clochette »
Organic egg cooked at 64°C
Creamy celeriac with truffles & dried grisons meat chips
Beaufort emulsion from fromagerie « La Clochette »

LE JAMBON DE SAVOIE • 19€
Croquettes de jambon de Savoie et beaufort AOP
en croûte de châtaignes torréfiées
Labné aux graines de sésame grillées servi avec son pain Libanais
Savoy ham croquettes and PDO Beaufort Cheese in a roasted chestnut crust
Labneh with toasted sesame seeds served with Lebanese bread

LE VEAU • 21€
Vitello tonnato du Piémont aux câpres et anchois
Eclats de pecorino & petits cœurs d'artichauts frits aux noisettes
Piedmont Vitello tonnato with capers and anchovies
Slivers of pecorino cheese & artichoke hearts fried with hazelnuts

LE VELOUTE DU JOUR • 16€
Soup of the day

LE POULPE • 21€
Carpaccio de poulpe à la pistache, algues de nori & huile de piment
Salade wakamé & pickles de chou-fleur
Octopus carpaccio with pistachio, nori seaweed & chilli oil
Wakame salad with cauliflower pickles

LA COCOTTE VEGETARIENNE • 19€
Cocotte de légumes d'antan, crumble de châtaignes et noisettes torréfiées
Cocotte of old vegetables, chestnut crumble and roasted hazelnuts

LA QUICHE • 16€
Butternut, fromage de chèvre frais, tofu, légumes grillés et graines de courge
Butternut, fresh goat cheese, tofu, grilled vegetables and pumpkin seeds

PLATS
MAIN COURSES

L'AGNEAU CONFIT • 28€
Épaule d'agneau cuite à basse température au citron et aux dattes
Couscous à la menthe fraîche
Low-temperature lamb shoulder with lemon and dates
Couscous with fresh mint

LE COCHON • 26€
Côte de cochon fondante à la fleur de sel fumée
Jus d'échalotes caramélisées & écume d'ail noir
Pommes de terre grenailles rôties au thym frais
Melting pork chop with smoked fleur de sel
Caramelized shallots juice & black garlic foam
Roasted potatoes with fresh thyme

LE BOEUF (POUR 2 PERS) **•** 98€
Tomahawk de bœuf à la plancha, sauce chimichurri
Frites fraîches et wok de légumes racines oubliés
(FOR 2 PEOPLE)
Roasted beef tomahawk a la plancha, Chimichurri sauce
French fries and forgotten root vegetables wok

LA SAINT JACQUES DE NOS COTES • 31€
Noix juste snackées, risotto aux girolles, émulsion d'oursin, gel citron
Grilled scallops a la plancha, girolle risotto
Sea urchin emulsion, lemon gel

LE DEMI HOMARD • 39€
Grillé dans sa carapace parfumée à l'huile de combava
Linguine au jus coraillé
Grilled in its shell, smoked with combava oil
Linguine pasta with coral juice

LE VEGETARIEN • 21€
Risotto aux girolles, copeaux de parmesan
Girolle risotto and parmesan shavings

SPECIALITES
SPECIALTIES

BOITE CHAUDE DE SAVOIE • — 28€
Spécialité fromagère
Servie avec charcuterie, pommes de terre et salade verte
Cheese specialty
Served with delicatessen, potatoes and salad

TARTIFLETTE MAISON • — 24€
Oignons, pommes de terre, lardons, reblochon et salade verte
Onions, potatoes, bacon, Reblochon cheese and salad

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

SAVOYARDE • — 24€/Pers.
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP

SAVOYARDE A LA TRUFFE • — 33€/Pers.
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, truffe fraîche
fresh truffle

SAVOYARDE AUX MORILLES • — 31€/Pers.
Mageriaz des Bauges, Beaufort AOP, morilles *morels*

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
Served with Savoyard delicatessen, potatoes and salad

RACLETTE TRADITION • — 28€/Pers.
Traditional raclette

RACLETTE FUMEE AU FEU DE BOIS • — 31€/Pers.
Wood fire smoked raclette

UNIQUEMENT SUR RESERVATION
RESERVATION ONLY

POUR LES ENFANTS
CHILDREN'S CORNER

MENU — 18€

PLAT DU JOUR •
Dish of the day

OU *OR*

STEACK HACHE •
Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes
Cooked through beef burger served with french fries, vegetables or pasta

OU *OR*

AIGUILLETTES DE POULET PANE •
Servies avec frites, légumes ou pâtes
Chicken nuggets 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)

Parfums : café, vanille, chocolat noir, pistache, fraise, spéculoos, nutty, caramel beurre salé, praliné, menthe-chocolat, mangue-passion, citron, myrtille, ananas, mojito, génépi, coco
Flavours: coffee, vanilla, dark chocolate, pistachio, strawberry, speculoos, nutty, salted butter caramel, praline, mint-chocolate, mango-passion, lemon, blueberry, pineapple, mojito, genepi, coconut.

SIROP A L'EAU *Water with syrup* •

OU *OR*

DIABOLO *Lemonade with syrup* •

DESSERTS

LE MILLEFEUILLE • Framboises fraîches, crème diplomate aux coquelicots et fleurs *Fresh raspberries, diplomatic poppy and flower cream*	14€
LA POIRE CONFITE • Tourbée au whisky et épices *Candied pear peated with whisky and spices*	12€
LE VACHERIN • Granny Smith et fenouil, parfumé à la vanille de Madagascar *Granny Smith Vacherin and fennel, flavoured with Madagascar vanilla*	12€
COMME UN CHOCOLAT CHAUD • Chocolat Valrhona, noisette du Piémont et sorbet cacao *Valrhona hot chocolate with Piedmont hazelnut and cocao sorbet*	14€
LE RIZ-CONFORTANT • Riz au lait gourmand, tuile de riz, glace caramel Crumble de spéculoos *Sweet rice pudding, rice tuile, caramel ice cream, speculoos crumble*	12€

LES GOURMANDS

CAFE OU THE • *Coffee or tea*	12€
GENEPI 4CL •	19€
CHAMPAGNE 12CL •	21€

« La gourmandise est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »
THEODORE ZELDIN