

LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive
Refined and inventive cuisine

19h-21h30
7pm-9.30pm



ENTREES STARTERS

LE MAIGRE FUME • 22€

Sauce tonnato, câpres et livèche
*Smoked meagre fish with tonnato sauce,
capers, and lovage*



LE SOUFFLE VAPEUR AU BEAUFORT • 24€

Velouté de volaille au vin jaune et huile de persil
*Steamed Beaufort cheese soufflé with chicken yellow
wine sauce*



LES AGNOLOTTI DE COURGES BLEUES • 23€

Servis en fin consommé de canard, radicchio,
et noix au vinaigre de Xérès
*Stuffed pasta with Hungarian blue squash
in a delicate duck consommé, radicchio, and walnuts*



L'OEUF PARFAIT AUX CHOUX COLORES • 19€

Cuit à 65°, huile de curry, oseille,
basilic thaï et oeufs de truite
*Soft-boiled egg, colored cauliflower,
curry oil, sorrel, thaï basil and trout roe*



PLATS

MAIN COURSES

RAGOUT D'ECREVISSES DU LAC • 33€
Quenelles de volaille, tombée d'épinards,
bisque d'écrevisses, tonka et combawa
*Crayfish ragout, chicken quenelle, wilted spinach,
tonka bean and kaffir lime bisque*



LA COTE DE BOEUF D'AUBRAC • 98€
Côte de boeuf, sauce béarnaise,
légumes racines étuvés au thym et frites fraîches
*Beef fore rib, béarnaise sauce,
root vegetables with lemon thyme and french fries*



LA POULARDE DE LA COUR D'ARMOISE • 31€
Rôtie sur le coffre, topinambours glacés,
sabayon au café
*Roasted free range chicken, jerusalem artichoke,
coffee sabayon*



L'OMBLE CHEVALIER • 28€
Pommes grenailles fumées, herbes marines,
beurre blanc aux algues et oeufs de truite
*Char fish with baby potatoes, wild sea herbs,
seaweed butter and trout roe*



LES RADIATORI DE SAVOIE • 26€
Champignons rôtis, navets et sarrasin torréfié
*Radiator pasta with roasted mushrooms,
turnip and torrifified buckwheat*



SPECIALITES

SPECIALTIES

BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre,
charcuterie de Savoie et salade verte
*Cheese specialty served with potatoes,
delicatessen from Savoie and green salad*



TARTIFLETTE MAISON • 24€

Pommes de terre, lard de montagne, oignons grillés,
Reblochon et salade verte
Potatoes, mountain bacon, grilled onions, Reblochon, salad



NOS FONDUES •



(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servies avec salade verte *served with salad*

SAVOYARDE

Margeriaz des Bauges,
Beaufort AOP

• 25€/PERS.

SAVOYARDE AUX MORILLES

Margeriaz des Bauges, Beaufort AOP,
morilles *morels*

• 31€/PERS.

Sur réservation - Reservation-only

NOS RACLETTES •



(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP *With raw milk from Savoy IGP*
Servies 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

Wood fire smoked raclette

• 31€/PERS.

Sur réservation - Reservation-only



ENFANTS CHILDREN

MENU

18€

AU CHOIX TO CHOOSE

- **PLAT DU JOUR**
Dish of the day

- **STEACK HACHE**
Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes
Beef patty served with french fries, vegetables or pasta



- **AIGUILLETES DE POULET PANE**
Servies avec frites, légumes ou pâtes
Chicken tenders served with french fries, vegetables or pasta



PLAT
MAIN COURSE

AU CHOIX TO CHOOSE

- **DESSERT DU JOUR**
Dessert of the day

- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
Chocolate mousse

- **COMPOTE DE POMMES**
Apple compot

- **2 BOULES DE GLACE***
*2 scoops of ice cream**

DESSERT

*Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, cassis
*Vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant

AU CHOIX TO CHOOSE

- **SIROP A L'EAU**
Water with syrup

- **DIABOLO**
Lemonade with syrup

- **JUS DE POMME**
Apple juice

BOISSON
DRINK



DESSERTS

LE MONT BLANC • 14€

Confit de marron, compotée et sorbet au cassis,
biscuit à la noisette, crème fouettée vanille
*Chestnut confit, blackcurrant compote and sorbet,
hazelnut biscuit, vanilla whipped cream*



LE CHOCOLAT GUANAJA • 14€

Ganache montée à la fève de tonka,
müesli au gruë de cacao, quenelle glacée au chocolat
*Whipped tonka bean ganache,
cocoa butter müesli, chocolate glazed quenelle*



L'ELISABETH • 15€




Crèmeux au yuzu, main de bouddha confite,
sauce miel et huile d'olive
*Creamy yuzu, candied Buddha hand,
honey and olive oil sauce*



CAFE OU THE GOURMAND • 12€



ALLERGENES
ALLERGENS

 Gluten Gluten	 Crustacés Crustaceans	 Oeufs Eggs	 Poissons Fishes
 Arachides Peanuts	 Soja Soya	 Lait Lactose	 Fruits à coques Nuts
 Céleri Celery	 Moutarde Mustard	 Sésame Sesame	 Sulfites Sulphites
 Lupin Lupin	 Mollusques Mollusq		



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850