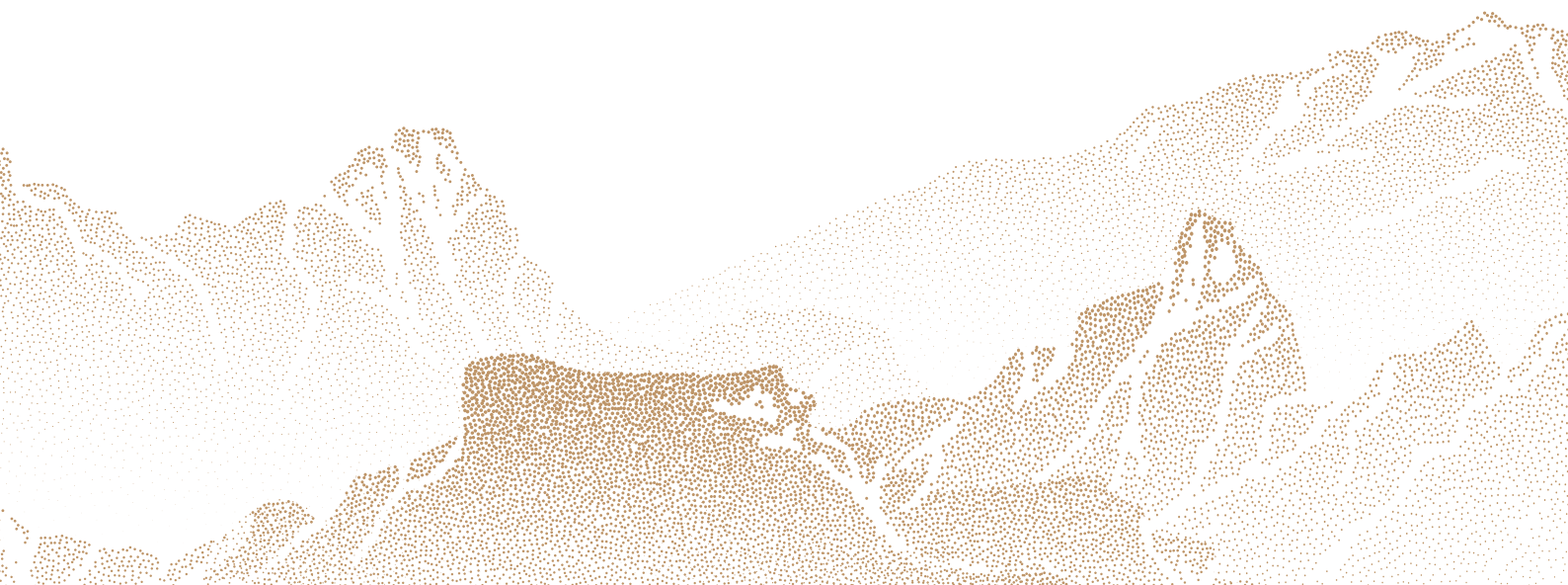


LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive *Refined and inventive cuisine*

19h-21h30 *7pm-9.30pm*



ENTREES STARTERS



LA BETTERAVE . 18 €

Déclinaison de betteraves,
scamorza fumée,
vinaigrette acidulée
Beetroot variations,
smoked scamorza cheese,
tangy vinaigrette



LA TRUITE . 22 €

Gravlax de truite,
condiments aux sésames,
huile de ciboulette
Trout gravlax,
sesame condiments,
chive oil



L'OEUF . 20 €

Oeuf parfait,
nuage de Beaufort,
fines lamelles de grison
Perfect egg,
Beaufort cheese espuma,
finely sliced cured beef



LE GASPACHO . 15 €

Gaspacho de légumes,
crème de raifort,
gressins
Seasonal vegetable gazpacho,
horseradish cream,
gressini






PLATS

MAIN COURSES







LE RISOTTO . 22 €







Risotto,
chlorophylle de cresson,
citron confit
Creamy risotto,
watercress chlorophyll,
confit lemon
  






GLI GNOCCHI . 24 €

Gnocchi poêlés,
champignons d'été,
épinards sauvages et noisettes
Pan-fried gnocchi,
summer mushrooms,
wild spinach and hazelnuts
   



LA SALADE ALPAGIO . 25 €

Salade romaine, filet de poulet snacké,
oeuf bio, bacon croustillant, velours de thon,
croûtons aillés, copeaux de parmesan
Romaine lettuce, seared chicken breast,
organic egg, crispy bacon, tuna sauce,
garlic crispy bread and parmesan slices
     






LE POULPE . 32 €

Poulpe grillé,
sauce chimichurri,
poêlée de légumes rôtis
Grilled octopus,
chimichurri sauce,
roasted seasonal vegetables
  

LE PORC . 30 €

Poitrine de porc confite au miel d'alpage,
suc de cuisson,
pommes de terre aux herbes
Mountain honey-glazed confit pork belly,
natural roasting jus,
herb potatoes
 

LE POISSON . 28 €

Pain de poisson de lac croustillant,
sabayon au vin jaune,
carottes en plusieurs textures
Crispy lake fish bread,
vin jaune sabayon,
carrots variations
    

SPECIALITES

SPECIALTIES

LA RACLETTE SAVOYARDE . 32 €



(Sur réservation - 2 pers. min)
Au lait cru de Savoie IGP,
charcuterie savoyarde,
pommes de terre, salade verte
(Reservation only - min 2 people)
Raw milk cheese,
Savoie charcuterie,
potatoes, green salad
 



LA FONDUE SAVOYARDE . 30 €

(Sur réservation - 2 pers. min)
Salade verte,
Margeriaz des Bauges,
Beaufort AOP
(Reservation only - min 2 people)
Green salad,
Margeriaz des Bauges,
Beaufort AOP
  

LA BOITE CHAUDE DE SAVOIE . 28 €

Spécialité fromagère,
pommes de terre,
charcuterie de Savoie,
salade verte
Cheese specialty,
potatoes,
Savoie charcuterie,
green salad
 

Supplément charcuterie . 12 €

Extra cold cuts



ENFANTS CHILDREN

LE MENU 18€

1 PLAT MAIN COURSE
au choix to choose from:

+

1 DESSERT
au choix to choose from:

+

1 BOISSON DRINK
au choix to choose from:

1/ PLAT DU JOUR
Dish of the day

1/ DESSERT DU JOUR
Dessert of the day

1/ SIROP A L'EAU
Water with syrup

2/ COQUILLETTES

Jambon et
Beaufort crémeux
Ham and creamy
Beaufort cheese



2/ MI-CUIT AU
CHOCOLAT

Dark chocolate
soft cake

2/ DIABOLO

Lemonade
with syrup

3/ COMPOTE
DE POMMES

Apple compot

3/ JUS DE POMME /
ORANGE

Apple or
orange juice

3/ STEAK HACHE

Cuit à coeur,
servi avec frites,
légumes ou pâtes
Beef burger
served with fries,
vegetables or pasta



4/ UNE BOULE
DE GLACE*

A scoop of
ice cream*

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

4/ AIGUILLETES
DE POULET PANE

Servies avec frites,
légumes ou pâtes
Chicken tenders
served with fries,
vegetables or pasta



Prix nets, service compris Net prices including service

DESSERTS

LE ROUGE ECLAT . 14 €

Déclinaison autour de la framboise
et de l'hibiscus,
sablé à l'amande
Raspberry and hibiscus variations,
almond shortbread



LE FRAICHEUR DU VERGER . 13 €

Fromage blanc d'alpage,
pêches fraîches,
palet infusé au romarin
Alpine farmhouse "fromage blanc",
fresh peaches,
rosemary-infused biscuit



LE DOUBLE TENTATION . 15 €

Entremet aux deux chocolats Valrhona,
crumble de quinoa
Valrhona double chocolate entremet,
quinoa crumble



LE CAFE GOURMAND . 14 €

Nos suggestions du jour sont à découvrir
auprès de notre équipe
Our suggestions of the day are available
from our team



L'AGRUME . 14 €

Choux craquelin au citron,
vivifié aux herbes fraîches
Lemon craquelin choux pastry,
refreshed with fresh herbs



Prix nets, service compris Net prices including service



ALLERGENES

ALLERGENS

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