



APÉRITIFS À PARTAGER

Fondue croustillante <i>Viande de bœuf séchée, jeunes pousses d'hiver</i>	16	Foie gras en bâtonnets <i>Truffe noire râpée, pistaches, pain à l'ancienne toasté</i>	18
Nems de langoustines <i>Basilic et citron vert</i>	26	Mini calzone croustillantes <i>Tomate, basilic et mozzarella</i>	16

LES ENTRÉES

Poulpe snacké <i>Choux fleur en déclinaison, pointes de réduction à l'encre de seiche</i>	23	Thon rouge confit <i>Pois chiche au romarin, noisettes du Piémont</i>	25
Foie gras comme un nougat <i>Fruits d'hiver et mandarine</i>	20	Vitello-tonnato classico <i>Fleurs de câpres et sauce au thon</i>	18
Minestrone <i>Aux légumes de saison de la ferme de Renard, épeautre</i>	19	Velouté de butternut <i>En émulsion, graines de courge caramélisées et œuf parfait</i>	19

PÂTES ET RISOTTOS

Spaghettoni cacio e pepe <i>Pecorino Romano et poivre noir moulu</i>	18	Rigatoni al ragù di vitello <i>Jarret de veau mijoté aux petits légumes</i>	24
Risotto aux noix de St Jacques <i>Vialone nano, lardo di colonnata et crème de betteraves</i>	26	Tagliolini à la truffe noire <i>Crème à la truffe et truffe noire melanosporum râpée</i>	38





LES PLATS

Petit coquelet rôti en cocotte <i>Au thym et tomates cerises, gratin dauphinois</i>	26	Foie de veau sauté aux oignons <i>Polenta Bramata</i>	28
Filet de turbot à la plancha <i>Ricotta au miel-cannelle, purée de céleri rave</i>	34	Pavé de cabillaud poché, comme une bouillabaisse <i>Olives taggiasche et câpres, purée maison</i>	28
Souris d'agneau confite à la gremolata <i>Cuite à basse température, gratin de courge</i>	32	Belle entrecôte de bœuf de Savoie (300g) <i>Jeunes pousses d'hiver, béarnaise au siphon, frites fraîches</i>	34

À PARTAGER

POUR 2 PERSONNES AVEC ACCOMPAGNEMENTS

Lotte rôtie <i>Palourdes et haricots blancs à la vanille de Madagascar</i>	85
Côte de bœuf Simmental maturée <i>Grillée, sauce béarnaise au siphon (30 mn)</i>	90
Berthoud à l'Abondance <i>Fromage fondant, grenailles, oignons grelots au romarin (20mn)</i>	38

ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée de légumes de saison <i>De la ferme de Renard et du marché</i>	8	Gratin en cocotte <i>Dauphinois ou à la courge</i>	6
Frites fraîches <i>À la truffe (+6)</i>	6	Purée maison <i>À la truffe (+6)</i>	6



Nos prix sont exprimés en euros toutes taxes comprises
Nous proposons des plats vegan, végétariens, sans gluten ou sans lactose





FROMAGES

Sélectionnés par Eric Mainbourg, affinés en conditions naturelles, dans une cave creusée sous la montagne, frottés et salés à la main

Tomme affinée au lait cru	8	Bleu fermier de Haute-Savoie	8
Abondance fermière (affinée 8 mois)	8	Beaufort chalet d'alpage	8
Chèvre frais fermier de Savoie	8	La Ronde fromagère (2 pers)	28
		<i>Mesclun, fruits d'hivers et miel</i>	

GOURMANDISES

LE MIDI ET AU TEA-TIME

Le buffet de desserts	12
<i>Farandole de tartes, cakes, mignardises et fruits frais</i>	
Café très gourmand	14
<i>Le buffet et la boisson chaude de votre choix</i>	

DESSERTS

LE SOIR UNIQUEMENT

Carpaccio d'ananas rôti	12	Tarte au citron meringuée	12
<i>Infusion à l'anis étoilée</i>		<i>Infusion au limoncello de Sorrento</i>	
Crème brûlée au thé matcha	12	Panna cotta à la vanille	12
<i>Écorces d'agrumes confites et glace à la verveine</i>		<i>Croquant chocolat et coulis de fruits rouges</i>	
Semifreddo	12	Tiramisu	12
<i>Aux noisettes du Piémont</i>		<i>Mascarpone, coulis café amaretto</i>	



Nos prix sont exprimés en euros toutes taxes comprises
Nous proposons des plats vegan, végétariens, sans gluten ou sans lactose

