

## A L'APERITIF

Planche de Charcuterie pour deux personnes –19€  
pour quatre personnes –35€

*Plate of cured meats for two persons*

*For four persons*

Cromesquis de fromage, aromates –19€

*Cromesquis of Tome and spices*

## CARTE

Poireaux en vinaigrette, œufs mimosa, oseille sauvage –13€

*Leeks in vinaigrette, mimosa eggs, wild sorrel*

Salade de haricots verts, airelles, sérac de Brebis –19€

*Green bean salad, cranberries, sheep cheese*

Terrine de lapin aux noisettes –19€

*Rabbit Terrine with hazelnut*

Demi-romaine, truite fumée, pomelos, pomme, panko –19€

*Half-romaine, trout, pomelos, apple, panko*

Cassolette d'escargots aux champignons –25€

*Small dish of snails with mushrooms*

Bouillon de pot au feu, raviole de fromage de Savoie, cube de Tome –25€

*Puchero stock, ravioli with cheese and Tome*

Savarin de Truite, sauce vin rouge, riz vénéré –25€

*Savarin of Trout with a red wine sauce, rice*

Pomme de terre et tomate farcies à la chair à saucisse –25€

*Potato and tomato with sausage meat*

Côte de Cochon fermière, pomme de terre rissolées –28€

*Suckling Pig, browned potatoes*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service included*

## SPECIALITES FROMAGERES

Fondue de reblochon cuite dans du pain, pommes de terre vapeur enrobées de lard – 31€/personne.

*Melted reblochon baked in bread, boiled potatoes and bacon*

Raclette au lait cru de vache, servie avec charcuterie et pommes de terre– 36€/personne.

(2 personnes minimum)

*Raclette of raw cow, with cured meats and potatoes*

*(2 person)*

## GOURMANDISES

Orange givrée, éclats de meringue –9.50€

*Frosted orange, meringue chip*

Mousse au chocolat, façon grand-mère –14€

*Chocolate mousse*

Citron givré, agrumes confits –9.50€

*Frosted lemon, citrus fruits*

Salade de fruits frais du moment, sirop basilic –14€

*Seasonal fresh fruit salad, basil syrup*

Ile flottante vapeur, crème anglaise, coulis caramel –14€

*Floating island, custard and caramel sauce*

Glace au lait, miel de la maison, nougat croquant –14€

*Milk ice cream, honey, nougat*

*Prix en euros, services compris / price in euros, service include*

## MENU – 34€



### Michelin 2020

Salade de haricots verts, airelles, sérac de Brebis  
*Green bean salad, cranberries, sheep cheese*

Ou / Or

Terrine de lapin aux noisettes  
*Rabbit Terrine with hazelnut*



Savarin de Truite, sauce vin rouge, riz vénéré  
*Savarin of Trout with a red wine sauce, rice*

Ou / Or

Pomme de terre et tomate farcies à la chair à saucisse  
*Potato and tomato with sausage meat*



Ile flottante vapeur, crème anglaise, coulis caramel  
*Floating island, custard and caramel sauce*

Ou / Or

Glace au lait, miel de la maison, nougat croquant  
*Milk ice cream, honey, nougat*

## MENU ENFANT -19€

### KIDS MENU

Aiguillettes de poulet, frites ou légumes  
*Chicken aiguillettes, French fries or vegetables*

Ou / Or

Spaghettis nature  
*Plain pasta*



Mousse au chocolat

*Chocolate mousse*