

# ENTRÉES

|                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Gravelax de truite fumée, pickles de légumes et crème à l'aneth, toast brioché.   | <b>10€</b> |
| Tartare de veau au bleu de Termignon et aux noisettes, gauffre de pomme de terre. | <b>12€</b> |
| Soupe du moment : céleri rave, noix et bleu.                                      | <b>8€</b>  |

# PLATS

|                                                                                       |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Joue de bœuf, jus parfumé aux baies de genièvre, polenta à l'orange légèrement fumée. | <b>26€</b> |
| Brochettes de viande (bœuf et volaille), pommes dauphines.                            | <b>26€</b> |
| Filet d'omble d'élevage vapeur, sauce coco avec légumes sautés.                       | <b>22€</b> |
| Tourtiflette et mesclun (tartiflette dans une pâte feuilleté).                        | <b>24€</b> |
| Ravioles de courge maison, sauce parmesan.                                            | <b>20€</b> |
| Fondue savoyarde, pain maison.                                                        | <b>23€</b> |

## DESSERTS

|                          |            |
|--------------------------|------------|
| Assiette de fromages.    | <b>8€</b>  |
| Mi-cuit chocolat.        | <b>8€</b>  |
| Pavlova.                 | <b>8€</b>  |
| Soufflé glacé au génépi. | <b>10€</b> |

## MENU ENFANT

**12€**

|                          |
|--------------------------|
| Nuggets frites           |
| <small>ou</small>        |
| Brochette pomme dauphine |
| Dessert                  |