

ENTRÉES

Saumon fumé, œufs de truite.	12€
Rillettes de porc (origine Rhône-Alpes) faites maison à la noix, pickles de navet au curcuma, mayonnaise à l'huile de noisette.	12€
Soupe du moment : céleri rave, noix et bleu.	8€

PLATS

Côte de veau (origine France), sauce hollandaise aux herbes, purée de choux fleur et topinambours, tempuras d'artichauts.	27€
Brochettes volaille et bœuf (Favre Viande Modane) cuisson au four à charbon, sauce au bleu de Bonneval et jus de viande, pommes dauphines.	26€
Filet de bar (élevage France), sauce estragon, poireaux.	22€
Tourtiflette et mesclun (tartiflette dans une pâte feuilletée).	24€
Risotto à la courge, safran et parmesan.	18€
Fondue savoyarde, pain, salade verte (supplément charcuterie 5€/personne).	23€

DESSERTS

Assiette de fromages.	8€
Mi-cuit chocolat.	8€
Pavlova.	8€
Soufflé glacé au génépi.	10€
Dessert du jour.	6€

MENU ENFANT

12€

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