NOS ENTREES

MILLE FEUILLE DE LEGUMES - 19 €
LAYERED VEGETABLE MILLEFEUILLE

CORAIL D'OURSIN ET
CARPACCIO DE ST JACQUES 28 €
SEA URCHIN CORAL WITH SCALLOP CARPACCIO

MAKI DE PICANHA DE BOEUF 26 €
PICANHA BEEF MAKI ROLL

RAVIOLE DE CELERI ROTI AUX GAMBAS,
CAVIAR D'AUBERGINE,
OEUF DE SAUMON 26 €

ROASTED CELERY RAVIOLI WITH PRAWNS,
AUBERGINE CAVIAR AND SALMON ROE

tarifs nets taxes et services compris, hors boissons sans gluten et liste des allergènes sur demande

NOS PLATS

SELLE D'AGNEAU DE SAVOIE
CUISSON BASSE TEMPÉRATURE 35 €
légumes oubliés et herbes aromatiques

SADDLE OF SAVOIE LAMB
COOKED AT LOW TEMPERATURE
Forgotten vegetables with aromatic herb

LINGUINE TRUFFÉES 27 €
TRUFFLED LINGUINE

POULE DE BRESSE
EN BALOTINE 28 €
BRESSE CHICKEN PREPARED AS A BALOTINE

FILET DE LOTTE
ET FOIE GRAS 28 €
FILLET OF MONKFISH SERVED WITH FOIE GRAS

NOS DESSERTS

TARTELETTE
ET SON CHOCOLAT TIEDE 15 €

NOUGAT GLACÉ, DOUCEUR
INTEMPORELLE 15 €

POIRE CARDAMOME 15 €

CHARIOT DE FROMAGES
DE NOS RÉGIONS 15 €

ENFANTS

-12 ans

MAC'N'CHEESE TRUFFÉ
AU FROMAGE DE SAVOIE 18 €

NOS PÂTES 15 €
carbonara, bolognaise ou napolitaine au choix

STEACK HACHÉ 15 €

NUGGETS DE POISSON
OU POULET 15 €
accompagnement au choix
frites, salade, légumes croquants

Vraie cuisine maison
Real home cooking