

La Carte

Entrées / Starters

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques, Sauce Crémeuse au Porto Blanc
Pan fried Calves' sweetbread and Scallops, Creamy White Porto Sauce
29.50 €

Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Figue
Home made Duck Foie Gras, Fig Compotée
22.50 €

Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade sur son Mesclun de Saison, Vinaigrette Gourmande à l'huile de Truffes
Mixed Salad, Truffle oil Vinaigrette, Parmesan and Rosemary Shortcrust with Snails and Crayfish Tails cooked in Parsley and Garlic
18.50 €

Croustillant à la Raclette* « Bonnemine » de Montdenis, Salade de Saison et Viande Séchée des Alpes
Raclette Cheese "Bonnemine" from Montdenis in a Brick Pastry, Mixed Salad and local Dry Beef Meat
*(*Famille Moris - GAEC des Ardoisiers - Montdenis)*
14.50 €

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, sur simple demande

Un plat (viande, volaille ou poisson) avec accompagnement et un dessert :
12,50 €

La Carte

Viandes et Poissons / Meats and Fishes

Accompagnés d'une Garniture de Légumes de Saison

Garnished with mixed vegetables

Poêlée de Noix de Saint Jacques et Fondue de Poireaux

Pan Fried Scallops and Steamed Leek

34.50 €

Filet de Poisson du Jour (selon arrivage)

Fish of the Day

23.00 €

Filet Mignon de Porc, Sauce Mondeuse

Pork Filet Mignon, Mondeuse Sauce (Mondeuse is a local Red Wine)

17.00 €

Magret de Canard Rôti au Miel de Savoie

Roasted Duck Breast with Savoy Honey Sauce

23.50 €

Filet de Bœuf Charolais, Sauce Crémeuse aux Morilles

Beef Fillet with Creamy Morel Sauce

36.50 €

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques, Sauce Crémeuse au Porto Blanc

Pan fried Calves' sweetbread and Scallops, Creamy White Porto Sauce

39.00 €

Viande Bovine, Volaille, Porc

Origine :

France, Allemagne, Irlande, Espagne

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises

Fromages/Cheeses

Chariot de Fromages Affinés d'Ici et d'Ailleurs

Selection of Cheeses on a Trolley

13.50 €

Fromage Blanc Faisselle (Nature, Crème ou coulis de Fruits Rouges Maison)

Soft, White Cheese (Served Plain, or with Cream or with Red Fruits Coulis)

6.00 €

Desserts Maison (Notre fournisseur de Glaces et Sorbets)



Moelleux au Chocolat « Guanaja 70% Valrhona » (à commander en début de repas)

Dark Chocolate Hot Soft Cake « Guanaja 70% » (to order at the beginning of the meal)

12.00 €

Crème Brulée à la Chartreuse

Green Chartreuse Crème Brulée

11.00 €

Entremets au Chocolat et sa Crème Anglaise à la Fève de Tonka

Chocolate Cake with Tonka Bean Custard

10.50 €

Mousse Fraise et Sorbet Fraise

Strawberry Mousse, Strawberry Sorbet

9.50 €

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

Creamy Iced Nougat with Red Fruits Coulis

9.50 €

Salade de Fruits Frais et Sorbet Pêche de Vigne

Fresh Fruit Salad

9.50 €

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises