

LA CARTE D'HIVER

Entrées :

- Salade du moment **8€**
- Tartelette tout chou-fleur **11€**
- Salsifis rôti, croûte à l'orange et romarin avec sa moelle de bœuf **13€**
- Gravlax de truite, pamplemousse acidulé, chiffonnade de Bresaola **14€**
- Samossa d'épaule d'agneau, crème aillée à la mâche et mascarpone **14€**


Plats:

- Joue de bœuf braisé au vin rouge, légumes confits, espuma de pomme de terre **22€**
- Risotto sauce homardine, noix de St-Jacques, saladine de fenouil **24€**
- Magret de canard rôti, purée de céleri grillé, jus de sangria **27€**
- Dos de cabillaud Skreï, légumes confits, jus à l'orange et pommes granny **28€**
- Burger du chef **22€**

SPECIALITES:

- Tartiflette **22€**
- Fondue savoyarde accompagnée de charcuteries, salade verte **48€ pour deux personnes**

Desserts:

- Glaces  1 boule **2.60€** 2 boules **4.30€**
- Gelée de betterave légèrement acidulée, tartare exotique **11€**
- Entremet pomme caramel **11€**
- Panais rôti à l'orange et sa mousse au nougat **11€**
- Fondant au chocolat noir, glace bulgare aux fruits rouges sexy **12€**