

MENU TERROIR à 25,00€

Assiette de charcuteries savoyardes

Savoyard cured meat boardp /Savoy Aufschnitt Platte

Tartiflette savoyarde aux lardons

*Browned potatoes with onions and lardons baked with Reblochon cheese
Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Reblochon Käse geschmelzt*

Ou

Diot de Valloire au vin rouge de Savoie

*Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /
Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen*

Tartelette aux myrtilles

Blueberry pie / heidelbeerenkuchen

Ou

Vacherin glacé framboises

Raspberry Iced Vacherin/ Himbeeren

12,00€

Steack haché

Ou

Mini tartiflette

Coupe de fromage blanc

Ou

Boule de glace au choix

MENU à 38.00€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

Ou

Salade au Beaufort et magret fumé maison

Beaufort salad and smoked duck breast/ Beaufort-Salat und geräucherte Entenbrust

Ou

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras / Entenstopfleber

Filet de Bar poêlé sauce vigneronne

Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce

Ou

Filet Mignon de porc sauce aux girolles

Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce

Ou

Magret de canard sauce agrumes

Duck breast with citrus sauce/ Entenbrust mit Zitrusauce

Assiette de fromages

Cheese plate

Ou

Dessert au choix

Choice of dessert/

PLATS TERROIR



Diot de Valloire au vin rouge de Savoie	18,00€
<i>sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy / Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen</i>	
Tartiflette savoyarde aux lardons, salade	17,00€
<i>Browned potatoes with onions, lardons, baked with Reblochon cheese Kartoffeln mit Zwiebeln, Speckstreifen und reblochon Käse gsmelzt</i>	
Fondue savoyarde, jambon de pays, salade (minimum 2 personnes)	22,00€/pers
<i>Cheese fondue / Käse fondue</i>	
La grande planche Savoyarde	21,00€
<i>(Charcuteries savoyardes, pommes grenailles sauce reblochon, salade et trio de fromages)</i>	

Carte

ENTREES

Planchette de charcuteries Savoyardes

Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie



12,00€

Toast de saint Marcelin

Toast of Saint Marcelin/ Toast von Saint Marcelin

10,00€ ☺

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

17,00€ ☺

Salade au Beaufort et magret de canard fumé maison

*Beaufort salad and homemade smoked duck breast
/ Beaufort-Salat und hausgemachte geräucherte Entenbrust*

15,00€ ☺

Foie gras de canard maison

Homemade duck foie gras / Entenstopfleber

19,00€ ☺

POISSONS

Filet de Bar poêlé sauce vigneronne

Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce

26,00€ ☺

Filet d'omble chevalier au vermouth de Chambéry

Arctic char fillet with vermouth from Chambéry/ seesaibling-Filet mit Vermouth



28,00€ ☺

VIANDES

Pavé de Rumsteck sauce au poivre

Rumpsteak with pepper sauce/ Rumpsteak mit Pfeffer sauce

22,00€ ☺

Filet Mignon de porc sauce aux girolles

Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce

18,00€ ☺

Magret de canard sauce agrumes

Duck breast with citrus sauce/ Entenbrust mit Zitrusauce

24,00€ ☺

Souris d'agneau caramélisée au miel et son jus

Slow cooked lamb shank honey / Lammhaxe mit Honig

25,00€ ☺

Tagliatelles aux légumes

vegetable tartiflette / Gemüse-Tartiflette



15,00€ ☺

FROMAGES

Assiette de fromages *Cheese plate – Käseplatte*  **7,00€**

Fromage blanc de campagne **4,00€**
White cheese/ Frischkäse

DESSERTS

Crème brûlée vanille **7,00€**
Vanilla cream brûlée/Gratinierte Vanillecream

Profiteroles **7,00€**

Vacherin glacé framboises **7,00€**
Raspberry Iced Vacherin /Vacherin Himbeeren vereist

Moelleux au chocolat mi-cuit, glace vanille **6,50€**
*Semi-cooked chocolate cake with vanilla ice cream
halbgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis*

Tarte tatin **7,00€**

Tartelette aux myrtilles **7,50€**
*Blueberry pie
Heidelbeer-Törtchen*

Prix net, service compris