

A LA CARTE

HORS D'OEUVRES - STARTERS

Salade verte <i>Green salad</i>	6,90 €
Poireaux vinaigrette <i>Leeks vinaigrette</i>	10,90 €
Œuf mimosa <i>Mimosa egg</i>	11,90 €
Brouquetons de la Matheysine <i>Matheysine hand-shaped potato dumplings</i>	14,90 €
Assiette de saumon fumé <i>Smoked salmon</i>	15,90 €
Escalope de Foie Gras poêlée <i>Pan-Seared Foie Gras</i>	19,90 €
Terrine de foie gras maison <i>Homemade Foie Gras Terrine</i>	25,90 €
Terrine de sanglier du Chef <i>Chef's Wild Boar Terrine</i>	18,90 €

SPECIALITÉS DE LA MAISON - HOUSE SPECIALITIES

Gratin de ris de veau aux morilles <i>Veal sweetbread gratin with morel mushrooms</i>	42,90 €
Truite entière aux amandes <i>Whole local trout meuniere with almond</i>	24,90 €

POISSONS - FISHES

Cuisses de grenouilles en persillade <i>Frog legs with garlic and parsley</i>	26,90 €
Belle Sole meunière <i>Sole meuniere</i>	35,90 €
Quenelle de brochet, bisque de homard <i>Quenelle of pike served lobster bisque</i>	24,90 €

PÂTES - PASTA

Girasoli "Maison Bertagni" façon aubergines alla parmigiana <i>Ravioli filled with eggplant Parmigiana</i>	16,90 €
Demi-lune "Maison Bertagni" cèpes et truffes, jus de viande, Granna Padano <i>Truffle ravioli, meat juice, cheese</i>	19,90 €
Penne à la sauce tomate, Granna Padano <i>Penne pasta with tomato sauce, cheese</i>	14,90 €

VIANDES - MEATS

Caillettes de la Matheysine, sauce tomate <i>Matheysine-style pork and herb patties, tomato sauce</i>	20,90 €
Cuisses de canard, sauce à l'orange <i>Duck leg with orange sauce</i>	22,90 €
Coquelet rôti <i>Roast spring chicken</i>	25,90 €
Joue de porc confite, sauce aux épices <i>Confit pork cheek with spiced sauce</i>	24,90 €
Filet de bœuf rôti sauce : poivre, moutarde ou jus de viande <i>Filet of beef sauce : pepper, mustard or meat juice</i>	30,90 €

FROMAGES - CHEESES

Fromage blanc : sucre, coulis fruits rouge ou crème <i>Fresh soft cheese with : sugar, coulis of red fruits or cream</i>	6,90 €
Assiette de fromage <i>Plate of cheeses</i>	9,90 €

DESSERTS

Tiramisù maison <i>Homemade Tiramisù</i>	9,90 €
Profiteroles au chocolat <i>Pastry balls with cream and chocolate</i>	9,90 €
Parfait glacé aux fruits sec <i>Frozen parfait with dried fruits</i>	7,90 €
Farandole de desserts <i>Parade of desserts</i>	11,90 €
Tarte fine aux pommes (à commander en début de repas) <i>Thin apple tart (to be ordered at the beginning of the meal)</i>	15,90 €
Tarte aux noix du dauphiné <i>Walnuts tart</i>	9,90 €

GLACES ET SORBETS - ICE CREAMS AND SORBETS

Glaces "Carte d'or" - Ice creams	1 boule - 1 scoop	3,50 €
Vanille, chocolat, caramel, pistache <i>Vanilla, chocolate, caramel, pistachio</i>	2 boules - 2 scoops	6,50 €
	3 boules - 3 scoops	8,90 €
Glaces "Altiflor" - Local ice creams	Sorbets "Altiflor" - Local sorbets	
Noix, chartreuse, génépi <i>Walnuts, chartreuse, génépi</i>	Fraise, citron, framboise, myrtille <i>Strawberry, lemon, raspberry, blueberry</i>	