



Plats végétariens (vegetarian dishes)

En attendant vos plats, nous vous proposons nos planches apéritives :

Whilst you wait for your meal, we can offer you a sharing selection:

La petite (2 personnes) Small (2 people) 23.00 €

La grande (4 personnes) Large (4 people) 39.00 €

Nos Salades Gourmandes / Salads



Petite (Small) : 15.00 €

Grande (Large) : 21.00 €

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, champignons de Paris, croûtons embeurrés, copeaux de parmesan

green salad, confit tomatoes, turkey breast, Paris mushrooms, croutons, parmesan

Mère-grand : salade, jambon cru, Beaufort, croûtons chauds, œuf au plat
green salad, uncooked ham, Beaufort cheese, warm croutons, fried egg



Berger : salade, endive, Roquefort, œuf dur, haricots verts, noix

green salad, endive, Roquefort, hard-boiled egg, French beans, walnuts

Chevrette : salade, crottin de chèvre fondu sur toasts maison, noix,

magret de canard séché par nos soins, tomates confites

green salad, warm goat cheese on home-made bread toasts,

dried cured duck, confit tomatoes, walnuts



Méli-mélo de salades aux noix :

la petite : 10.00 €

la grande : 14.00 €

Mixed salad leaves with walnuts :

small : 10.00 €

large : 14.00 €

Nos entrées / Starters



Tataki de thon, légumes marinés, riz asiatique et jus vert 28.00 €

Tuna Tataki : seared tuna served cold with vegetables, Asiatic rice and green jus

Burratina, légumes confits, chips de jambon et pesto du chef 24.00€

A creamy mozzarella, with confit vegetables, ham chips and pesto

Escargots de Savoie, champignons de Paris, crème d'ail, jus vert et oignons frits 28.00 €

Regional snails, Paris mushrooms, garlic cream, herb juice and fried onions

Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation) 32.00 €


Fried frogs' legs cooked in our own way (must be reserved in advance)

Soupe à l'oignon, gratinée au four 22.00€


Traditional French onion soup



Plats végétariens (vegetarian dishes)

Les plats chauds / Main courses 

Découvrez notre recommandation du jour sur le chevalet disposé sur votre table
Please see our dish of the day on the table

 **Filet de bar, bisque de carapaces, risotto crémeux et purée de patates douces** 38.00 €
Fillet of seabas with a prawn bisque, creamy risotto
and sweet potato purée

Cuisses et filets de caille fermière, jus au Porto, purée de panais 37.00 €
et gratin de pommes de terre à la crème
Pan-fried fillets and legs of quail with Porto gravy,
parsnip purée and creamy potato gratin

Filet de bœuf, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini ratatouille 43.00 €
Grilled fillet of beef, with a rare peppercorns and morel mushroom sauce,
deep fried sliced potatoes and finely diced vegetable ratatouille

Foie de veau rosé à coeur, beurre persillé ou jus au vinaigre balsamique, 39.00 €
feuilletine d'oignon et mousseline de pommes de terre
Slice of veal liver covered with a parsley and garlic butter or balsamic
vinegar jus, small puff pastry topped with caramelized onions
served with a potato mousseline

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre à la crème 39.00 €
et purée de panais
Roast fillet of lamb with a thyme jus, parsnip purée and creamy potato gratin

 **Notre assiette de légumes variés au gré du marché** 18.00 €
A selection of fresh seasonal vegetables

Tartiflette au véritable Reblochon de Savoie et salade aux noix 32.00 €
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with
a mixed salad leaves with walnuts

Ris de veau aux morilles, pommes galettes et purée de patates douces 44.00 €
Vous êtes amateurs, **pensez à les réserver 24 h à l'avance !**
If you are a fan of veal sweetbreads with morels,
remember to reserve them 24 hours in advance !

Service compris



Plats végétariens (vegetarian dishes)



Le menu des petits / Children's menu



18.00 €

Médallions de volaille fermière, pommes allumettes maison

Slices of free-range poultry served with home-made French fries



Petite coupelle de glace et sorbet maison (2 boules)

A selection of homemade ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)



Brownie au chocolat

Warm chocolate brownie


 Plats végétariens (Vegetarian dishes)


Fromages / Cheeses


-  **Plateau de fromages locaux 18.00 €**
A selection of local cheeses


Nos douceurs maison
Our home-made desserts




-  **Nos rissoles à emporter 16.00 €**
(12 pièces à commander en même temps que vos desserts)
(12 local pastries to be ordered at the same time as your dessert)

-  **Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace praliné maison 15.50 €**
Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

-  **Pavlova myrtille et glace vanille maison, comme une boule de neige 16.00 €**
Snowball of meringue with vanilla ice cream,
blueberries and Chantilly cream

-  **Le café espresso et ses mignardises 17.00 €**
Espresso served with "petits fours"

-  **Conception personnalisée d'une tartelette aux myrtilles 16.00 €**
De-constructed blueberry tart (a re-invention of this traditional local dessert)

-  **Tarte Tatin sur sablé Breton, cuillère de chantilly et glace vanille maison 16.00 €**
Apple Tarte Tatin served with Chantilly cream and vanilla ice cream