

A partager / To share :

Nos planches Fromage/Charcuterie :

- . La petite (2 personnes) The small one (2 people) 28.00 €
- . La grande (4 personnes) The large one (4 people) 45.00 €

St-Félicien rôti, thym et miel, pain de campagne (4 personnes) 19.50 € 

Roasted St-Félicien cheese with thyme, honey, and rustic bread (4 people)

Nos Salades Gourmandes / Salads



- . en entrée (as a starter) : 19.00 €
- . en plat (as a main course) : 26.00 €

Coquette : salade, tomates confites, filet de dinde, asperges, croûtons, copeaux de parmesan

green salad, confit tomatoes, turkey breast, asparagus, croutons, parmesan shavings

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

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

Chevrette : salade, crottin de chèvre, magret de canard séché par nos soins, tomates confites, noix

green salad, warn goat cheese, dried cured duck, confit tomatoes, walnuts

Méli-mélo de salades aux noix : en entrée : 13.00 € / en plat : 17.00 €   

Mixed salad leaves with walnuts : as a starter : 13.00 € / as a main course : 17.00 €

Nos entrées / Starters



Ceviche de Maigre, citron vert, sésames, herbes fraîches, pickles d'oignon 30.00 €  

Lean fish ceviche with lime, sesame seeds, fresh herbs, and red onions pickles

Velouté de potimarron, brisures de châtaignes et écume de parmesan 26.00 €  

Creamy pumpkin soup, chestnut crumbles, and Parmesan foam

St Jacques rôties, raviole poireau et chorizo doux, crème de champignons 34.00 €

Roasted scallops, leek and mild chorizo ravioli, mushroom cream

Foie gras de canard marbré cacao, confiture d'oignons rouges et pain de campagne 34.00 €

Duck foie gras marbled with cocoa, red onion jam and farmhouse bread

Escargots de Bourgogne, crème de parmesan, jus vert et oignons frits 33.00 € 

Burgundy snails, Parmesan cream, green jus and fried onions

Escargots de Bourgogne, gratinés au beurre persillé, comme avant 33.00 € 


Regional snails in butter and parsley


Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation) 37.00 € 


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

Les plats chauds / Main courses





Filet de dorade royale, bisque de crustacés, risotto crémeux et purée de patates douces 40.00 € 
Royal sea bream fillet, shellfish bisque, creamy risotto, and sweet potato purée

Suprême de chapon fermier, jus au Porto, purée de panais, mini ratatouille 41.00 € 
et gratin de pommes de terre à la crème...tapenade de truffe
Farm-raised capon supreme with Port wine jus, parsnip purée, mini ratatouille,
creamy potato gratin and truffle tapenade

Filet de bœuf, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini ratatouille 48.00 € 
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, 43.00 €
feuilletine d'aubergine, Brunoise hivernale et mousseline de pommes de terre
Slice of veal liver covered with a parsley and garlic butter or balsamic vinegar jus,
served with a small puff pastry topped with tender eggplant and a potato mousseline

Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre à la crème 41.00 €
Feuilletine d'aubergine et purée de panais
Roast fillet of lamb with a thyme jus, small puff pastry topped with tender eggplant,
parsnip purée and creamy potato gratin


Risotto crémeux aux morilles, cèpes et girolles, copeaux de parmesan 30.00 €  
Creamy risotto with morels, porcini mushrooms and chanterelles, parmesan shavings

Notre assiette de légumes variés au gré du marché 30.00 €   
selection of fresh seasonal vegetables

Ris de veau aux morilles (à commander), pommes galettes et purée de patates douces 48.00 € 
Si 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 !

Les spécialités des Alpes Specialities from the Alpes



Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle 30.00 €/pers 
et méli-mélo de salades aux noix (uniquement en soirée)
Savoy cheese fondue to Grandma Marcelle's recipe served
with a mixed salad leaves and walnuts (only for dinner)


**Un minimum de deux personnes est demandé pour déguster
notre fondue savoyarde**

The "Savoy cheese fondue" is for a minimum of two people

Accompagnez votre fondue de charcuterie de nos montagnes 13.00 €/pers
Accompagny your fondue with a selection of local
charcuterie (cold meats)

Tartiflette au véritable reblochon de Savoie et méli-mélo de salades aux noix 34.00 €/pers 
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with
a mixed salad leaves and walnuts


Le menu des petits / Children's menu 20.00 €
Jusqu'à 10 ans (Up to 10 years)

Médailles de volaille fermière, pommes allumettes maison 
Slices of free-range poultry served with home-made French fries


ou (or)

Petite tartiflette au véritable reblochon de Savoie 
Melted reblochon on fried potatoes and bacon

* * *

 **Coupelle de glace et sorbet (2 boules)**
A selection of ice cream and sorbet (2 scoops)

ou (or)

 **Mousse au chocolat aérienne, éclats de noisettes**
Airy chocolate mousse with hazelnut chips

Fromages / Cheeses



Assiette de fromages locaux

A plate of local cheeses

19.00 €

Nos douceurs maison



Our home-made desserts

17.00 €



**Nos rissoles à consommer sur place ou à emporter
(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

Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture



Pavlova aux myrtilles sauvages

Wild blueberry Pavlova



Conception personnalisée d'une tartelette aux myrtilles

De-constructed blueberry tart (a re-invention of this traditional local dessert)



Tarte Tatin sur sablé Breton, cuillère de chantilly et glace vanille maison

Apple Tarte Tatin served with Chantilly cream and vanilla ice cream



Buchette de nougat glacé pistaches et raisins secs

Nougat parfait with pistachio and dried fruit and raisins



Glaces et sorbet artisanal et maison 4.00 € la boule

Artisanal and home-made ice creams and sorbets 4.00 € per scoop

Glace : Vanille maison, Praliné maison, Chocolat, Rhum-Raisin, Pistache

Ice Cream : Home-made Vanilla, Home-made Praline, Chocolate, Rum-Raisin, Pistachio

Sorbet : Myrtille maison, Coco, Fraise, Framboise, Citron

Sorbet : Home-made Blueberry, Coconut, Strawberry, Raspberry, Lemon

Supplement chantilly maison : 2 €

Home-made Chantilly Supplement : 2 €

A la table du p'tit Joseph
(uniquement en soirée) (only for diner)



69 € *



**Ceviche de maigre, citron vert, sésames, herbes fraîches
et petits oignons rouges**

Lean fish ceviche with lime, sesame seeds, fresh herbs, and red onions pickles

ou (or)



Escargots de Bourgogne, crème de parmesan, jus vert et oignons frits
Burgundy snails, Parmesan cream, green jus and fried onions



Filet de dorade royale, bisque de crustacés, risotto crémeux et purée de patates douces
Royal sea bream fillet, shellfish bisque, creamy risotto, and sweet potato purée

ou (or)



**Suprême de chapon fermier, jus au Porto, purée de panais, mini ratatouille
et gratin de pommes de terre à la crème...tapenade de truffe**
Farm-raised capon supreme, Porto sauce, parsnip purée, mini ratatouille,
creamy potato gratin and truffle tapenade



Assiette de fromage locaux (supplément : 11 €)
A plate of local cheeses (extra : 11 €)



Pavlova aux myrtilles sauvages
Wild blueberry Pavlova

ou (or)



Délice Chocolat-Praliné légèrement croustillant, glace pralinée maison
Chocolate and praline delicacy, slightly crispy texture

***Tout changement dans le menu occasionnera un petit supplément**
Any change in the menu will mean a small supplement