



A partager / To share

Nos planches de fromages et charcuteries :

<u>La petite</u>	The small one	28.00 €
<u>La grande</u>	The large one	45.00 €

St-Félicien rôti, thym et miel, pain de campagne (4 personnes)  20.00 €
 Roasted St-Félicien cheese with thyme, honey, and rustic bread (4 people)

Nos Salades Gourmandes / Our salads

En entrée (as a starter) : 20.00 € En plat (as a main course) : 27.00 €

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 / Our starters

Ceviche de Maigre, citron vert, sésames, herbes fraîches, pickles d'oignon   31.00 €
 Meagre ceviche with lime, sesame seeds, fresh herbs, and red onion pickles

Crèmeux de choux-fleurs, paprika fumé, œuf parfait et mini croutons embeurres  28.00 €
 Creamy cauliflower, smoked paprika, perfect egg, and buttered mini croutons.

St Jacques rôties, raviole poireau et chorizo doux, crème de champignons 35.00 €
 Roasted scallops, leek and mild chorizo ravioli, mushroom cream

Foie gras de canard marbré cacao, confiture d'oignons rouges et pain de campagne  37.00 €
 Duck foie gras marbled with cocoa, red onion jam and farmhouse bread

Escargots de Bourgogne, gratinés au beurre persillé,   34.00 €
 Regional snails in butter and parsley

Cuisses de grenouilles cuisinées à notre façon (sur réservation)  44.00 €
 Fried frogs' legs cooked in our own way (must be reserved in advance)

Nos plats chauds /Our Main courses

Découvrez notre recommandation du jour sur le chevalet disposé sur votre table (**uniquement le midi**)
Please see our dish of the day on the table (**only for lunch**)

- . **Filet de daurade 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 
- . **Magret de canard du sud-ouest, jus au Porto, truffes melanosporum, purée de panais, mini-ratatouille et gratin de pommes de terre à la crème** 43.00 €
Southwest duck breast, Port juice, melanosporum truffles, parsnip purée, mini ratatouille and creamy potato gratin 
- . **Ajoutez de la truffe Melanosporum à vos plats** 12.00 €
Add Melanosporum truffle to your dishes.   
- . **Filet de bœuf, morilles et poivres rares, pommes galettes et mini-ratatouille** 50.00 €
Grilled fillet of beef with a rare peppercorns and morel mushroom sauce, deep fried sliced potatoes and mini-ratatouille 
- . **Foie de veau rosé à cœur, beurre persillé ou jus au vinaigre balsamique, feuilletine d'aubergine, brunoise hivernale et mousseline de pommes de terre** 44.00 €
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 potato mousseline
- . **Noisette d'agneau rôtie, jus réduit au thym, gratin de pommes de terre à la crème, feuilletine d'aubergine et purée de panais** 43.00 €
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** 33.00 €
Creamy risotto with morels, porcini mushrooms and chanterelles, parmesan shavings  
- . **Notre assiette de légumes variés au gré du marché** 31.00 €
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 !

Toutes nos viandes sont d'origine Française ou Européenne
All our meat is of French or European origin.

Service compris

Nos spécialités des Alpes
Our specialities from the Alpes

Fondue Savoyarde, recette de Mémé Marcelle et méli-mélo de salade aux noix 33.00 €/pers
(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 14.00 €/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 35.00 €/pers
Melted reblochon on fried potatoes and bacon served with a mixed salad leaves and walnuts 

Notre menu des petits / Our children's menu 20.00 €
Jusqu'à 10 ans (up to 10 years)

La fameuse coquillettte au jambon, façon rizotto 
The famous ham coquillettte, risotto style.

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)



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

72 €



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

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

ou (or)

■ ***Crèmeux de choux-fleurs, paprika fumé, œuf parfait et minis croutons embeurrés***
Creamy cauliflower, smoked paprika, perfect egg, and buttered mini croutons.



Filet de daurade 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)

⊗ ***Magret de canard du sud-ouest, jus au Porto, truffes melanosporum,
purée de panais, mini-ratatouille et gratin de pommes de terre à la crème***
*Southwest duck breast, Port juice, melanosporum truffles,
parsnip purée, mini ratatouille and creamy potato gratin*



Assiette de fromages locaux (supplément : 12 €)

A plate of local cheeses (extra : 12 €)



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

Assiette de fromages locaux 

A plate of local cheeses

20.00 €

Nos douceurs maison / Our home-made desserts **19.00 €**

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, home-made praline ice-cream

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

Glaces et sorbets maison ou artisanaux

6.00 € la boule 

11.00 € les 2 boules

15.00 € les 3 boules

Artisanal and home-made ice-creams and sorbets

6.00 € for a scoop

11.00 € for 2 scoops

5.00 € for 3 scoops

Glaces : vanille maison, praliné maison, chocolat, rhum-raisin, pistache

Ice Creams : home-made vanilla, home-made praline, chocolate, rhum and grape, pistachio

Sorbets : myrtille maison, coco, fraise, framboise, citron ou citron vert maison

Sorbets : home-made blueberry, coconut, strawberry, raspberry, home-made lemon

Supplément Chantilly maison : 2 €

Home-made extra whipped cream : 2 €