

## Entrées Froides

€

Terrine de sanglier Maison aux myrtilles, petite salade	22
Carpaccio de magret de canard au basilic, copeaux de Parmesan	24
Salade fine aux queues d'écrevisses et asperges vertes	24
Tartare d'omble Chevalier à la coriandre, blini et crème fouettée	25
Hûtres Gillardeau N°3 la demi-Douzaine, pain de seigle	25
Cœur de saumon fumé par nos soins, blini à la Chartreuse Jaune	26
Foie Gras de canard cuit au torchon (verre de Sauternes à 19€)	32
Jambon Iberico bellota Admiracion, Croûton et tomates confites	33
Caviar Sturia Prestige (50gr) pommes de terre Grenaille et crème fouettée	195

## Entrées Chaudes

Mariettes du Praz aux arômes et copeau de Truffe	16
Crème de petits pois et dés de foie gras poêlés, chantilly à la Truffe	24
Risotto de crozets aux chanterelles, copeaux de Beaufort	25
Soupe de moules de Bouchot au safran et girolles	26
Escalopes de Foie Gras de canard poêlé, tranche de Farçon savoyard	40

## Poissons

Filet de Maigre Label Rouge sauce vierge, mousseline au thym	39
Raviolis de homard Maison sauce crustacés	45
Filet de bar sauvage en écailles de pommes de terre, sauce Champagne	46

## Viandes

Pot au feu à l'ancienne, os à moelle, petits légumes et bouillon	38
Confit de canard, poêlée de cèpes et pommes de terre à la graisse de foie gras	40
Parmentier de queue de bœuf au jus Truffé, quelques carottes	40
Volaille de Bresse aux morilles à la crème et au Vin Jaune, gratin Dauphinois	45
Filet de Bœuf poêlé Rossini, gnocchis au beaufort (Filet Nature 47€)	57

# Spécialités Savoyardes

Fondue Savoyarde aux trois fromages

à 36€ (par pers/min 2 pers)

Salade verte aux noix

ou

Fondue aux chanterelles d' Automne

à 43€ (par pers/min 2 pers)

Salade verte aux noix

**Suggestions:** Ardoise de Charcuterie (Jambon cru, Coppa, Saucisson) à 25 €

Assiette de Viande des Grisons à 30 €

Jambon Iberico Bellota Admiracion à 33 €

## Fromages

	€
Assiette de fromages de Savoie (Tomme, Beaufort, Reblochon)	14
Fromage blanc en faisselle au Miel de Savoie ou Sirop d'érable	12

## Desserts

Biscuit de Savoie marmelade de myrtilles et crème anglaise	14
Reinette confite à la cannelle et son sorbet Pomme	14
Crème brûlée aux pralines de St genix	14
Matafan aux poires, mousse légère et sorbet poire	16
Mont Blanc aux Marrons glacés	17
Fines bugnes, Mousse au chocolat Tanzanie et griottines	17
Coupe de fruits rouges et agrumes au Miel de Savoie	19

Taxes et service compris. Salles non- fumeur. Nos viandes bovines sont d'origine France et UE.

Chef Thierry Mugnier. Depuis 1994. Maître Restaurateur.