

## NOTRE PHILOSOPHIE



La montagne mais pas seulement...

Vous servir dans un cadre propice à la **détente** / Un **éveil gustatif** de produits locaux et artisanaux de saison / Une association de **produits** toujours plus créative et surprenante / Une **cuisine de cœur** traduite par des assiettes généreuses / Une **passion** partagée qui entraîne un travail d'équipe enrichissant / Une parenthèse de **plaisirs gourmands**, mais surtout ... de **goûts** !

Toute l'équipe vous souhaite un bon Appétit

## MENU OMNIVORE

Randonnée gastronomique concoctée par le chef Nicolas Copin, notre cheffe pâtissière Clarence Sanoner et notre équipe de jeunes passionné(e)s.  
Découverte des vignobles de l'Arc Alpins et au-delà par Frédéric Boulanger et notre sommelier Blaise Desoye.

Le menu Omnivore en 7 services 105€ pp (7 courses *tasting menu*).  
Le menu Omnivore avec accord mets & vins, eau & café 155€ pp  
(with wines by the glass, water & coffee).

Servi pour tous les convives d'une même table.  
*Served for all the guests of the same table*

Nos viandes sont d'origine française, les glaces et sorbets de fabrication maison. Prix TTC.  
Tout changement au menu entrainera un supplément. Nous avertir en cas d'intolérance alimentaire, la liste des allergènes est disponible auprès du personnel de salle.

## APERITIFS SERVIS AVEC DES CANAPES / *Apéritifs served with snacks*

---

Coupe de champagne	€ 14.00
Kir	€ 7.00
Kir Royal	€ 14.00
Crémant de Savoie	€ 9.00
Cocktail Maison	€ 14.00
Cocktail sans alcool	€ 12.00
Macvin du Jura	€ 9.00
Aqua Chiara, eau micro filtrée Zéro kilomètre, plate ou gazeuse, 75cl	€ 5.00

## NOS CHARTREUSES

---

Chartreuse - jaune & verte		4 cl	€ 9.00
Chartreuse MOF		4 cl	€ 10.00
Cuvée du 9ème Centenaire		4 cl	€ 13.00
Chartreuse Reine des Liqueurs, Elixir, Tau		4 cl	€ 15.00
Chartreuse Reine des liqueurs, Chartreuse VEP - jaune & verte		4 cl	€ 20.00
Une Chartreuse verte 2023 - solera de VEP		2 cl	€ 70.00
Une Chartreuse verte 2023 - solera de VEP		4 cl	€ 140.00
Chartreuse Tarragone Verte & Jaune 1973		2 cl	€ 75.00
Chartreuse Tarragone Verte & Jaune 1973		4 cl	€ 150.00

## Amuse-bouche

Selon l'inspiration du moment

## Entrée

Asperges blanches tièdes  
Gnocchis de fromage frais  
Sauce mousseline

## Plat

Ballotine de pintade  
Cuisse en rilette  
Petits pois et oignons grelots  
Sauce suprême

## Fromages

Fromages des Alpes affinés dans notre cave  
ou faisselle servie salée ou sucrée

## Dessert

Biscuit aux noix  
Mousse au miel d'Hauteluce, huile d'olive  
Tuile givrée et glace de chèvre

Menu complet (*full menu*) 60€

Menu sans fromage (*without cheese*) 47€

Accord mets / vin (2 verres 1 dl) *Wine pairing* (2 glasses 1 dl) 20€

## Menu « petit-môme »

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 20€ / Entrée + Plat + Dessert 25€

Volaille fermière ou poisson, servi avec purée ou légumes – Dessert du jour ou glace

*Farm poultry breast or fish, served with mashed potatoes or vegetables – Dessert of the day or ice cream*

## Amuse-bouche

Selon l'inspiration du moment

## Entrée

Tartare de thon aux algues

Mayonnaise wasabi

Perles de ponzu et crème de gingembre citronnée

## Surprise du chef

Saints Jacques poêlées

Céleri infusé au macis

Arënkha fumé

## Plat

Filet de bœuf

Asperges vertes glacées

Crumble d'olive et romarin

Poêlée de champignons & jus de bœuf

## Fromages

Fromages des Alpes affinés dans notre cave

ou faisselle servie salée ou sucrée

## Dessert

Croustillant et moelleux

Chocolat-noisette

Sorbet citron vert & noisette

Menu complet (*full menu*) 80€

Menu sans fromage (*without cheese*) 67€

Accord mets / vin (3 verres 1 dl) *Wine pairing* (3 glasses 1 dl) 30€

## ENTREES / Starters

---

**Asperges blanches tièdes, gnocchis de fromage frais, sauce mousseline 21€**

*White asparagus, fresh cheese gnocchi, mousseline sauce*

**Tartare de thon aux algues, mayonnaise wasabi, perles de ponzu et crème de gingembre citronnée 25€**

*Tuna tartar with seaweed, wasabi mayonnaise, ponzu pearls and lemon ginger cream*

**Saint jacques poêlées, céleri infusé au macis, Arënkha fumé 25€**

*Fried scallops, nutmeg infused celery, smoked Arënkha*

**Premier pas Starter of the day 18€**

## PLATS / Main courses

---

**Ballotine de pintade, cuisse en rilette, petits pois et oignons grelots, sauce suprême 39€**

*Guinea fowl ballotine, rilette, peas and pearl onions, suprême sauce*

**Filet de bœuf, asperges vertes glacées, crumble d'olives et romarin, poêlée de champignons et jus de bœuf 46€**

*Beef filet, glazed green asparagus, olive and rosemary crumble, mushrooms and beef juice*

**Risotto de fregola sarda, langoustines rôties Fregola sarda risotto and roasted langoustines 35€**

**L'assiette du marché From the market 27€**

## FROMAGES / Cheese

---

**Chariot de fromages des Alpes, affinés dans notre cave 17€**

*Cheese trolley from the Alps, matured in our cellar*

**Faisselle servie salée ou sucrée 9€**

*Sweet or salted cottage cheese*

## DESSERTS / Desserts

---

**Biscuit aux noix, mousse au miel d'Hauteluce, huile d'olive, tuile givrée et glace de chèvre 15€**

*Nut biscuit, honey from Hauteluce, olive oil and goat cheese ice cream*

**Croustillant et moelleux chocolat-noisette, sorbet citron vert et noisette 17€**

*Hazelnut and chocolate crunchy biscuit, lime and hazelnut sorbet*

**Gourmandise du jour Sweet of the day 13€**

**SAVEURS A PARTAGER ENTRE AMIS A MIDI / To share at lunch time**

---

**Planche de charcuterie du Beaufortain de chez Didier 25€**

*Cold cuts from Beaufortain valley*

**Foie gras maison, chutney et brioche toastée Homemade foie gras, chutney and toasted brioche 25€**

**ENTREES / For lunch to start**

---

**Potage du moment Soup of the moment 15€**

**Pâté en croûte maison, pickles de légumes au balsamique blanc 18€**

*Homemade pâté en crouste, vegetable pickles in white balsamic vinegar*

**Entrée du jour Starter of the day 18€**

**PLATS - Fromages & desserts / Main courses – cheese & desserts**

---

**Pièce de bœuf de chez Didier Favre à Beaufort 38€**

*Légumes de saison, sucrose et jus de bœuf*

*Piece of beef from Didier Favre in Beaufort, seasonal vegetables, salad and beef juice*

**Risotto de fregola sarda et langoustines rôties 35€**

*Fregola sarda risotto, roasted langoustines*

**Plat du jour Dish of the day 27€**

**Sélection de 3 fromages affinés dans notre cave 12€**

*Cheese selection matured in our cellar*

**Moelleux poire, sorbet poire Soft pear cake and sorbet 13€**

**Dessert du jour Dessert of the day 13€**

**Café gourmand, café ou thé accompagné de douceurs 13€**

*Coffee or tea with sweet mini pastries*

**ARDOISE DU MIDI / Daily lunch menu**

---

**Entrée + Plat + Dessert du jour 47€ et aussi avec 1 verre de vin + 1 café 55€**

*Starter + main course + dessert of the day, you may add 1 glass of wine + 1 coffee*

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert du jour 38€**

*Starter + main course or main course + dessert of the day*