

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 notre chef Julien Dubourgeat et son équipe et découverte des vignobles Alpins par Frédéric Boulanger.

Le menu Omnivore en 7 services 95€ pp (*7 courses tasting menu without drinks*).

Le menu Omnivore avec accord mets & vins, eau & café 130€ 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 européenne, 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.


MENU OMNIVORE



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

Coquelicot vin mousseux rosé	€ 6.00
Coupe de champagne brut NM	€ 12.00
Kir au vin : crème de cassis, mûre, framboise, myrtille, pêche, châtaigne	€ 6.00
Kir Royal	€ 12.00
Spritz Alpin	€ 12.00
Cocktail	€ 12.00
Cocktail sans alcool	€ 7.00
Macvin du Jura 1 dl	€ 7.50
Muscat Clos Canarelli, VDF 1dl	€ 11.00
Vin blanc au verre, 1 dl à partir de	€ 6.00
Vin rouge au verre, 1 dl à partir de	€ 6.00
Aqua Chiara, eau micro filtré Zéro kilomètre, plate ou gazeuse, 75cl	€ 4.50

NOS CHARTREUSES

Chartreuse - jaune & verte		4 cl	€ 8.00
Chartreuse MOF, Elixir, Tau		4 cl	€ 10.00
Cuvée du 9ème Centenaire		4 cl	€ 15.00
Chartreuse Reine des liqueurs, Chartreuse VEP - jaune & verte		4 cl	€ 20.00
Chartreuse Verte Tarragona 1978/1983		4 cl	€ 55.00
Chartreuse Jaune Tarragona 1973/1975		4 cl	€ 55.00

ENTREES

Œuf Parfait, crème de choux-fleurs 17€

Perfect egg, Cream of cauliflower

Gravlax d'omble fontaine dans un bouillon au lard du Beaufortain 19€

Char gravlax style in a porc broth

Premier pas 18€ – *Starter of the day*

PLATS

Cassolette de langoustines dans sa bisque, petits légumes 32€

Dublin bay prawn with its bisque, small vegetables

Pièce du boucher, garniture printanière, sauce poivre vert 38€

The butchers' piece, spring filling, green pepper sauce

Quasi de veau rôti, asperges croustillantes 29€

Rump of roasted veal, crispy asparagus

L'assiette du marché – *From the market* 25€

FROMAGES

Chariot de fromages des Alpes, affinés dans notre cave 15€

Cheese trolley from the Alpes, matured in our cellar

Faisselle servie salée ou sucrée 9€

Sweet or salted cottage cheese

DESSERTS

Tartare de fraises, crémeux basilic, pignons de pin torréfiés, Sorbet fraise basilic, meringue maison 15€

Strawberry tartare, creamy basil, roasted pine nuts, strawberry basil sorbet, home-made meringue

Panais confit et caramélisée, crémeux de chocolat blanc, crumble noisette, sorbet citron vert 15€

Candied and caramelized parsnip, white chocolate cream, Hazelnut crumble, lime sorbet

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

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

Planche de charcuterie du Beaufortain de la Boucherie Favre 21€

Cold cuts from the Beaufortain Valley

Terrine façon grand-mère 19€ (200 gr)

Home made terrine

A MIDI / For lunch

Velouté maison servi avec de la Tomme de Savoie et croûtons maison 12€

Creamy soup, Tomme from Savoie and homemade crispy bread

Pièce du boucher, garniture printanière, sauce poivre vert 38€

The butchers' piece, spring vegetables, green pepper sauce

Sélection de 3 fromages savoyards 9€

Cheese selection

Tarte fine aux pommes, glace maison 13€

Thin apple tart, homemade ice cream

Café gourmand, café ou thé accompagné d'un plateau douceurs 12€

Coffee or tea with sweet mini pastries

Menu « petit-môme » 20€

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

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

Farm poultry breast or fish, served with French fries or vegetables – Dessert of the day or ice cream

Amuse-bouche

Selon l'inspiration du moment

Entrées

Œuf Parfait, crème de choux-fleurs

Perfect egg, Cream of cauliflower

ou

Gravlax d'omble fontaine dans un bouillon au lard du Beaufortain

Char gravlax style in a porc broth

Surprise du chef

Plats

Cassiolette de langoustines dans sa bisque, petits légumes

Dublin bay prawn with its bisque, small vegetables

ou

Pièce du boucher, garniture printanière, sauce poivre vert

The butchers' piece, spring vegetables, green pepper sauce

Fromages

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

Cheese from the Alps or cottage cheese

Desserts

Tartare de fraises, crémeux basilic, pignon de pin torréfiés, Sorbet fraise basilic, meringue maison

Strawberry tartare, creamy basil, roasted pine nuts, strawberry basil sorbet, home-made meringue

ou

Panais confit et caramélisée, crémeux de chocolat blanc, crumble noisette, sorbet citron vert

Candied and caramelized parsnip, white chocolate cream, Hazelnut crumble, lime sorbet

Menu complet (full menu) 65€

Menu sans fromage (without cheese) 54€

Accord mets / vin (3 verres 1 dl) - Wine pairing (3 glasses 1 dl) 25€