

A partager | *To share*

Planche de Bellota grande reserve & chorizo de bellota 25€

Bellota grand reserve ham & bellota chorizo

Terrine maison, pain des Croës et pickles | *Homemade terrine and pickles* 18€

Entrées | *Starters*

Velouté maison, tomme de Savoie | *Creamy soup and tomme cheese* 13€

Pâté en croûte maison « le PCV », pickles de légumes au balsamique blanc 15€

Homemade pâté en croute, vegetable pickles in white balsamic vinegar

Entrée du jour | *Starter of the day* 13€

Plats | *Main course*

Pièce de bœuf de chez Didier à Beaufort 38€

Mousseline de pomme de terre et beurre aux champignons

Piece of beef from Didier Favre in Beaufort, mashed potatoes, mushroom butter

Pâtes fraîches, crème de parmesan & truffe melanosporum 27€

Fresh pasta, parmesan cheese & truffle

Plat du jour | *Dish of the day* 25€

Fromages et Desserts | *Cheese and desserts*

Sélection de 3 fromages affinés dans notre cave 12€

Cheese selection matured in our cellar

Bol de salade verte | *Green salad* 9€

Crème catalane | *Catalane cream* 13€

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

Café ou thé gourmand accompagné de douceurs

Coffee or tea with sweets bites 13€

Nos formules du jour | *Daily lunch menus*

Entrée + plat + dessert du jour 38€

• **Avec un verre de vin + un café 45€**

Entrée + plat ou plat + dessert du jour 30€

Plat enfant **15€** ou plat + dessert enfant **20€**

Volaille ou poisson avec purée et légumes + dessert ou glace



Et aussi la carte de notre Chef Nicolas Copin
Ainsi que les vins de l'Arc Alpin !



Viandes d'origine française. Prix TTC. Tout changement au menu entrainera un supplément.
Glaces et pâtisserie 100% maison. Liste des allergènes disponible auprès du personnel