



**Le Chef vous informe que sa cuisine est élaborée à partir de produits frais.  
Les plats sont faits à la minute & demande un délai de préparation.**

***Chef informs you that dishes are prepared at the moment with fresh product  
& need time to do it . Menus are suggested to you for  
the whole table for better quality service.***



## *Tapas* Tapas

	SMALL 1/2	LARGE
Nos rillettes de saumon maison au citron vert & ses toasts <i>Home made « Salmon pâté » with lime and toasts</i>		12,50€
La planche de charcuterie de nos régions & ses condiments <i>Selection of cold , cooked or cured sliced meat</i>	8,00€	14,00€
La planche de saucissons & fromages <i>Selection of « Saucissons » &amp; Cheeses</i>		14,00€
La terrine de campagne faite maison au foie gras & noisette <i>Our Home made « Pâté » with Foie Gras and hazelnut</i>	8,00€	14,00€
Notre foie gras poché au vin chaud de Savoie <i>Our Home made « Foie Gras » poached in red wine</i>	11,00€	20,00€
Duo de saucisson de Savoie & ses condiments <i>Selection of Savoy « saucisson »</i>	7,00€	13,00€
La planche de fromages sélection <i>Selection of Savoy cheeses</i>	8,00€	14,00€

En cas d'allergie alimentaire connue, veuillez le préciser au personnel.

*Please advise our staff about any food allergy known.*

Prix TTC, service inclus. *Net prices, no extra taxes, service included.*

*menu Dégustation Servi pour l'ensemble de la table*  
**Discovery Menu Served for entire table 55,00€**

Notre foie gras poché au vin chaud de Savoie

***Our Home made « Foie Gras » poached in red wine***

\*\*\*

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et Chartreuse

***Sea Scallops "Carpaccio" with citrus & Chartreuse Liquor***

\*\*\*

Grosses crevettes au lard, fricassée d'artichaut et champignon, espuma châtaigne

***King Prawns with bacon, artichoke & mushroom, chestnut espuma***

\*\*\*

Pièce de veau et son risotto senteur truffe

***Veal with risotto & Truffle scents***

\*\*\*

Fraicheur glacée de fromage

***Iced cheese***

\*\*\*

Suggestion de notre pâtissier

***Our pastry Chef suggestion***

*menu du Cocon des Neiges*

**Cocon's Menu 42,00€**

Tartare de Magret au sésame grillé, vinaigrette de fruits secs

***Breast duck "Tartare" with grilled sesame, dried fruits dressing***

OU / OR

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et Chartreuse

***Sea Scallops "Carpaccio" with citrus & Chartreuse Liquor***

\*\*\*

Pièce de bœuf, pommes de terre rattes et légumes d'hiver

***Beef with ratte potatoes & winter vegetables***

OU / OR

Grosses crevettes au lard, fricassée d'artichaut et champignon, espuma châtaigne

***King Prawns with bacon, artichoke & mushroom, chestnut espuma***

\*\*\*

Saint Marcellin tiède, pomme-raisin au génépi

***Warm Saint Marcellin cheese with apple & raisin & génépi flavor***

Choco crousti fondant, espuma de pop corn

***Chocolate & Pop corn dessert***

En cas d'allergie alimentaire connue, veuillez le préciser au personnel.  
***Please advise our staff about any food allergy known.***  
Prix TTC, service inclus . ***Net prices, no extra taxes, service included.***

*menu Isatis*  
**Isatis Menu 35,00€**

Gravelax de saumon au gin & crème épaisse  
*Salmon Gravelax with gin & fresh cream*

OU / OR

L'Œuf parfait 64 aux champignons  
*Poached egg at low temperature with mushroom*

\*\*\*

Magret de canard aux épices, crémeux à l'orange et jus de sangria  
*Duck « Magret », with carrot puree, red wine & soft spices juice*

OU / OR

Poisson du jour, risotto crémeux, émulsion de crustacé à l'encre de seiche  
*Fish of the day with risotto, sepia ink & shellfish emulsion*

\*\*\*

Sélection de fromages  
*Assortment of cheeses*

OU / OR

Opera pistache framboise  
*Pistachio & raspberry Opera*

*menu de la Vallée*  
**« Savoyard » Special Menu 29,00€**

Planche de charcuterie & ses condiments  
*Selection of cold, cooked or cured sliced meat*

OU / OR

Nos rillettes de saumon maison au citron vert et ses toasts  
*Our Home made « salmon pâté » with lime and toasts*

\*\*\*

Notre Tartiflette ou Tartichèvre OU Fondue Savoyarde ( pour 2 personnes )  
*« Tartiflette » OR « Tartichèvre » Regional dish with potatoes « gratin », « reblochon »  
OR goat cheese, bacon, salad OR Savoy fondue*

\*\*\*

Parfait glacé à la myrtille  
*Blueberry frozen dessert*



## *nos Spécialités*    **Our locals specialities**

La planche bellevilloise et sa pomme de terre au fromage de Savoie 19,00€  
*« Bellevilloise » meat, ham, « pâté » plate, with potato stuffed with Savoy cheese*

Notre tartiflette ou Tarti chèvre & son buisson de verdure 19,00€  
*Regional dish with potatoes « au gratin », « reblochon » or goat cheese, bacon, & salad*

*Pour 2 personnes, servies à l'intérieur*  
*Dish for 2 persons minimum, served inside*

**Fondue savoyarde servie avec salade verte:**

*Chunks of bread dipped in a fondue dish containing a thick sauce of melted cheese , white wine and kirsch , served with salad*

Fondue Savoyarde <b>Savoy fondue</b>	21,00€ / pers
Fondue savoyarde mélange forestier <b>Mushrooms Savoy fondue</b>	23,00€ / pers
Fondue savoyarde à la truffe <b>Truffle Savoy fondue</b>	31,00€ / pers

**Notre raclette: charcuterie, pomme de terre, salade verte & condiments** 25,00€ / pers  
*Our House « raclette » Savoy cow cheese fondue is scraped, melted, served with boiled potatoes, onions, selection of cold, cooked or cured meats*

**Assiette de charcuterie** *Selection of cold, cooked or cured sliced meat*  
10,00€

**Fondue bourguignonne : 300g de viande, frites fraîches, salade verte, 4 sauces** 24,00€ / pers  
*Burgundy fondue served with french fries, salad, 4 sauces: Diced beef cooked by diners themselves on fondue forks in a special fondue dish of oil over a burner on the table. The meat is then dipped in a variety of sauces.*

**Pierrade viandes servie avec frites fraîches, salade verte, sauces (300g/personne)** 26€/ pers  
*Meats Pierrade with french fries, salad, sauces*

**Supplément de viande** *Extra meat 200g* 10,00€



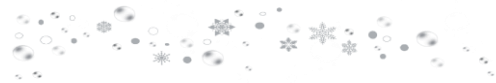
## *nos Entrées*

## **Our starters**

Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes et Chartreuse <i>Sea Scallops "Carpaccio" with citrus and Chartreuse Liquor</i>	20,00€
Tartare de Magret au sésame grillé, vinaigrette de fruits secs & agrumes <i>Breast duck "Tartare" with grilled sesame, dried &amp; citrus fruits dressing</i>	19,00€
Gravelax de saumon au gin & crème épaisse <i>Salmon Gravelax with gin &amp; fresh cream</i>	18,00€
Notre foie gras poché au vin chaud de Savoie <i>Our Home made « Foie Gras » poached in red wine</i>	21,00€
L'Œuf parfait 64 aux champignons <i>Poached egg at low temperature with mushroom</i>	17,00€
Salade d'Alpage: Viande séchée et fromage de Savoie, oeuf dur, croutons, tomate confite <i>Beef Jerky &amp; Savoy Cheese salad with hard-boiled egg, dried tomato, croutons</i>	16.50€

## *nos Poissons*

## **Our fishes**



Saint-Jacques snackées, déclinaison de légumes à la Savoyarde <i>Sea Scallops with vegetables and Savoy sauce</i>	28,50€
Grosses crevettes au lard, fricassée d'artichaut et champignon, espuma châtaigne <i>King Prawns with bacon, artichoke &amp; mushroom, chestnut espuma</i>	26,00€
Poisson du jour, risotto crémeux, émulsion de crustacé à l'encre de seiche <i>Fish of the day with risotto, sepia ink &amp; shellfish emulsion</i>	25,00€
Filet de Truite, embeurrée de chou et diot de Savoie <i>Trout fillet, with cabbage in butter sauce &amp; Savoy sausage</i>	24,00€



## *nos Viandes*

## **Our meats**

Pièce de bœuf, pommes de terre rattes et légumes d'hiver <i>Beef with ratte potatoes &amp; winter vegetables</i>	28,00€
Côte de veau et son risotto senteur truffe <i>Veal Chop with risotto &amp; Truffle scents</i>	33,00€
Magret de canard aux épices, crémeux à l'orange et jus de sangria <i>Duck « Magret », with carrot puree, red wine &amp; soft spices juice</i>	26,00€
Traditionnelle Côte de Boeuf, frites, salade, béarnaise, pour 2 personnes <i>Traditional Beef rib, French fries, salad, béarnaise sauce, for 2 persons</i>	58,00€
Le burger français de race Charolaise à la tome de Savoie <i>French burger with Savoy cheese "tome"</i>	21,00€

\*\*\*

Toutes nos viandes sont d'origine Française et d'Union Européenne, veuillez vous référer aux ardoises du jour  
*All our meats are coming from France and European Union (origins), please check on boards day*

\*\*\*

En cas d'allergie alimentaire connue, veuillez le préciser au personnel.

*Please advise our staff about any food allergy known.*

Prix TTC, service inclus . *Net prices, no extra taxes, service included.*

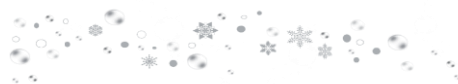


<b>Bambino: <i>Enfant / Kid</i></b> <i>Tomate, jambon, fromage / Tomato, ham, cheese</i>	<b>10,00€</b>
<b>Margarita:</b> <i>Tomate, mozzarella, olives / Tomato, mozzarella, olives</i>	<b>11,50€</b>
<b>Reine:</b> <i>Tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives / Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives</i>	<b>13,00€</b>
<b>César</b> <i>Tomate, crème d'anchois, tomate cerise, poulet, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan / Tomato, anchovy cream, cherry tomato, chicken, mozzarella, arugula salad</i>	<b>15,00€</b>
<b>Calzone:</b> <i>Tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives, œuf / Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives, egg</i>	<b>14,00€</b>
<b>4 Fromages:</b> <i>Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, fromage de Savoie / Tomato, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Savoy cheese</i>	<b>14,50€</b>
<b>Sud-Ouest</b> <i>Tomate, magret fumé, miel, pomme, raisin, mozzarella, roquette / Tomato, smoked duck breast, honey, apple, raisin, mozzarella, arugula salad</i>	<b>16,00€</b>
<b>Cocon</b> <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette / Tomato, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, arugula salad</i>	<b>15,00€</b>
<b>Nordique</b> <i>Crème fraîche, saumon, aneth, citron, tomate cerise, fromage / Cream, salmon, dill, lemon, cherry tomato, cheese</i>	<b>14,50€</b>
<b>Buffala</b> <i>Tomate, mozzarella di buffala, tomate cerise, pesto, roquette / Tomato, mozzarella buffala, cherry tomato, pesto, arugula salad</i>	<b>14,50€</b>
<b>Végétarienne</b> <i>Tomate, piperade, artichaut, champignons, mozzarella / Tomato, pepper, artichoke, mushrooms, mozzarella</i>	<b>13,00€</b>
<b>Bergère:</b> <i>Tomate, chèvre, miel, mozzarella, noix / Tomato, mozzarella, honey, nuts, goat cheese</i>	<b>14,00€</b>
<b>L'Isatis:</b> <i>Tomate, pomme de terre, oignon, lardons, crème fraîche, reblochon / Tomato, potatoes, onion, bacon, cream, reblochon cheese</i>	<b>15,00€</b>
<b>La Tartuffe :</b> <i>Crème, condiment truffe, magret fume, tomate cerise, roquette / Cream, truffle condiment, smoke duck breast, cherry tomato, arugula salad</i>	<b>21,00€</b>

- Supplément: jambon cru, mozzarella, magret fumé 2,00€ / Add : Cured ham, mozzarella, smoke duck breast
- Tout autre supplément 1,50€ / Any other add 1.50€

## *nos Fromages*

## **Our cheeses**



Notre sélection de fromages de la vallée: Comté, Beaufort, Reblochon, Tome 9,00€  
***Selection of local cheeses***

Saint Marcellin tiède, pomme & raisin au génépi 8,50€  
***Warm Saint Marcellin cheese with apple & grape génépi flavour***



## *nos Desserts*

## **Our desserts**

**Nos desserts sont élaborés sur place par notre pâtissier**  
***Homemade desserts by our pastry chef***

Notre Eton Mess aux fruits rouges 9,00€  
***Our traditional red berries Eton Mess***

Choco crousti fondant, espuma de pop corn 10,00€  
***Chocolate & Pop corn dessert***

Déclinaison Ananas & Fruit de la passion 9,50€  
***Pineapple carpaccio & Passion fruit scents***

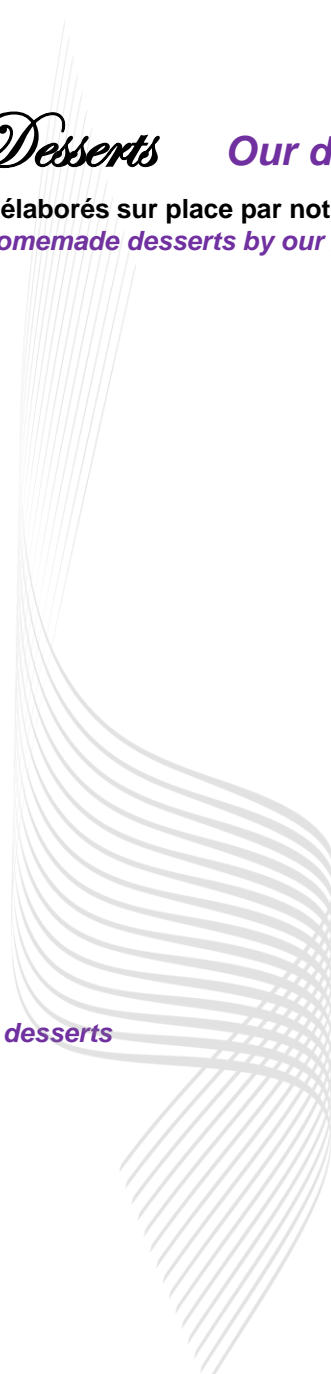
Douceur de Poire en dulce lèche 10,00€  
***Pear dulce leche way***

Opera pistache framboise 10,00€  
***Pistachio & raspberry Opera***

Parfait glacé à la myrtille 9,50€  
***Blueberry frozen dessert***

Café gourmand 8,50€  
***Coffee served with an assortment of small desserts***

Champagne gourmand 15,00€  
***Glass of champagne served with an assortment of small desserts***



En cas d'allergie alimentaire connue, veuillez le préciser au personnel.  
***Please advise us about any food allergy known.***  
Prix TTC, service inclus / ***Net prices, no extra taxes, services included.***