

MENU à 30.00€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

Ou

Terrine de foie gras de canard maison

Home-made half cooed duck foie gras

Ou

Salade au Beaufort et magret fumé par nos soins

Beaufort and home-made smoked duck salad/ Salat mit Beaufort und geräucherter Entenbrust

Filet de Bar poêlé sauce vigneronne

Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce

Ou

Filet Mignon de porc jus aux morilles

Filet mignon of pork with morels /Schweinefilet Mignon mit Morcheln

Ou

Filet de canette sauce aux agrumes

Filet of can with citrus sauce/ entenfilet mit zitrusauce

Assiette de fromages

Cheese plate

Ou

Dessert au choix

Choice of dessert/

PLATS TERROIR



Diot de Valloire au vin rouge de Savoie	17,00€
<i>sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy / Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen</i>	
Reblochonade et charcuteries savoyardes	19,00€
<i>Reblochonade and savoyard sausages / Reblochonade Savoyer Aufschnitt</i>	
Tartiflette savoyarde aux lardons, salade	15,00€
<i>Browned potatoes with onions, lardons, baked with Reblochon cheese Kartoffeln mit Zwiebeln, Speckstreifen und reblochon Käse gesmelzt</i>	
Fondue savoyarde, jambon de pays, salade (minimum 2 personnes)	19,00€/pers
<i>Cheese fondue / Käse fondue</i>	
La grande planche Savoyarde	19,00€
<i>(Charcuteries savoyardes, pommes au four à la fondue de reblochon, salade et assortiment de fromages)</i>	