

# Carte


## ENTREES

- Planchette de charcuteries Savoyardes**  10,00€  
*Savoyard cured meat board/ Fleisch savoie*
- Salade de chèvre chaud au miel** 8,00 € ☺  
*hot goat cheese salad with honey/ heißer Ziegenkäsesalat mit Honig*
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre** 14,00€ ☺  
*Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs*
- Salade au Beaufort et magret fumé maison** 12,00€ ☺  
*Beaufort and home-made smoked duck salad/ Salat mit Beaufort und geräucherter Entenbrust*
- Terrine de foie gras de canard maison** 16,00€ ☺  
*duck foie gras/ Entenstopfleber*

## POISSONS (\* disponible selon arrivage)

- Pavé de saumon sauce à l'oseille** 19,00€ ☺  
*salmon with sorrel, / Lachs mit Sauerampfersauce*
- File de Bar poêlé sauce vigneronne** 21,00€ ☺  
*Filet of bass with red wine sauce/Wolsbarsch filet mit rothweinsauce*
- \*Filet de féra au vermouth de Chambéry**  26,00€ ☺  
*Fera fillet with vermouth from Chambéry/ Felchen-Filet mit Vermouth*

## VIANDES

- Pavé de rumsteck au reblochon 180gr** 18,00€ ☺  
*Reblochon rump steak/ Reblochon Rumpf*
- Entrecôte 300gr** 24,00€ ☺  
*Rib steak 300gr*
- Filet Mignon de porc jus aux morilles** 17,00€ ☺  
*Filet mignon of pork with morels /Schweinefilet Mignon mit Morcheln*
- Filet de canette sauce aux agrumes** 19,00€ ☺  
*Filet of can with citrus sauce/ entenfilet mit zitrusssauce*
- Souris d'agneau confite maison caramélisée au miel** 21,00€ ☺  
*Slow cooked lamb shank honey / Lammhaxe mit Honig*
- Tartiflette à la provençale**  15,00€ ☺  
*Tartiflette with Provençal vegetables/ Tartiflette mit provenzalischem Gemüse*