



Le Chef vous informe que sa cuisine est élaborée sur place, à partir de produits frais.
Chef informs you that dishes are prepared on site, at the moment with fresh product

menu de la Vallée

« Savoyard » Special Menu 30,00€

Planche de charcuterie de Savoie & ses condiments
Selection of Savoy cold, cooked or cured sliced meat & condiments
OU / OR

Salade césar aux crevettes grillées et bœuf séché
Shrimp cesar salad & beef jerky

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

Tatin « déstructurée » aux pommes de Savoie
Revisited Upside-down apple pie

menu Isatis

Isatis Menu 37,00€

Saumon mariné, crème acidulée à l'oseille, blinis
Marinated Salmon, sour cream with sorrel, small pancake
OU / OR

L'Œuf 64, Mousse de foin, champignons, Nori
Poached egg at low temperature with mushroom

Dos de saumon juste cuit, crémeux courge, émulsion mandarine
Salmon with winter squash puree, mandarin emulsion
OU / OR

Magret de canard laqué, épices, pralines roses, panais en 2 façons
Peking Duck « Magret », with parsnip, pink pralines, soft spices juice

Sélection de fromages de la vallée
Assortment of Savoy cheeses
OU / OR

Mandarine rôtie, carottes acidulées, crumble spéculos, espuma génépi
Roasted Mandarin, speculos crumble, génépi espuma

menu du Cocon des Neiges

Cocon's Menu 44,00€

L'Œuf 64, Mousse de foin, champignons, Nori
Poached egg at low temperature with mushroom
OU / OR

Ceviche de Saint-Jacques, citron vert, betterave, perles de hareng fumé
Sea Scallops "Ceviche" with lime, beetroot & smoked herring eggs

Magret de canard laqué, épices, praline rose, panais en 2 façons
Peking Duck « Magret », with parsnip, pralin, soft spices juice

OU / OR

Noix de Saint-Jacques snackées, polenta crémeuse, poireau, pomme croquante
Roasted Sea Scallops, polenta, leek, crunchy potato

Sélection de fromages de la vallée
Assortment of Savoy cheeses

Choco crousti fondant, espuma de pop corn
Chocolate & Pop corn dessert

OU / OR

Mandarine rôtie, carottes acidulées, crumble spéculos, espuma génépi
Roasted Mandarin, speculos crumble, génépi espuma

Nos Spécialités *Our locals specialities*

Notre Tartiflette 19,00€
Our Regional dish with potatoes «au gratin», «reblochon», bacon, & salad

Pour 2 personnes *Dish for 2 persons minimum*

Fondue Savoyarde, salade verte *Savoy fondue with salad* 21,00€ / pers
Savoy cheese: Chunks of bread dipped in a fondue dish containing a thick sauce of melted cheese, white wine and kirsch, served with salad

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

Fondue bourguignonne: viande, frites, salade verte, 4 sauces (250g/Pers) 26,00€ / pers
Burgundy fondue served with french fries, salad, 4 sauces

Pierrade viande: viande, frites, salade verte, sauces (250g/pers) 26,00€ / pers
Meats Pierrade with french fries, salad, sauces

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

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.*



nos Entrées

Our starters

Saumon mariné, crème acidulée à l'oseille, blinis <i>Marinated Salmon, sour cream with sorrel, small pancake</i>	18,00€
L'Œuf 64, Mousse de foin, champignons, Nori <i>Poached egg at low temperature with mushroom</i>	17,00€
Salade César aux crevettes grillées et bœuf séché <i>Shrimp cesar salad & beef jerky</i>	17,00€
Ceviche de Saint-Jacques, citron vert, betterave, perles de hareng fumé <i>Sea Scallops "Ceviche" with lime, beetroot & smoked herring eggs</i>	20,00€

nos Poissons

Our fishes



Noix de Saint-Jacques snackées, polenta crémeuse, poireau, pomme croquante <i>Roasted Sea Scallops, polenta, leek, crunchy potato</i>	29,00€
Grosses crevettes, bouillon Thaï, légumes, coriandre & amandes <i>King Prawns Thai way with vegetables, coriander & almonds</i>	21,00€
Dos de saumon juste cuit, crémeux courge, émulsion mandarine <i>Salmon with winter squash puree, mandarin emulsion</i>	23,00€



nos Viandes

Our meats

Magret de canard laqué, épices, pralines roses, panais en 2 façons <i>Peking Duck « Magret », with parsnip, pralin, soft spices juice</i>	23,00€
L'Aiguillette de bœuf grillée, carottes confites, poireau, anguille fumée, jus court <i>Grilled Top rump of beef with carrot, leek, smoked eel</i>	26,00€
Ris de veau cuit au foin, oignons, champignons, marrons, sauce Irish coffee <i>Sweetbreads with onion, mushroom, chestnut, Irish coffee juice Duck</i>	33,00€
Traditionnelle Côte de Bœuf sauce au poivre avec frites, salade pour 2 personnes <i>Traditional Beef rib, pepper sauce French fries, salad, béarnaise sauce, for 2 persons</i>	58,00€
Cheese burger Charolais 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.*



Bambino: <i>Enfant / Kid</i> Tomate, jambon, fromage / <i>Tomato, ham, cheese</i>	10,00€
Margarita: <i>Tomate, mozzarella, olives / Tomato, mozzarella, olives</i>	11,50€
Reine: <i>Tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives / Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives</i>	13,00€
César <i>Tomate, crème d'anchois, tomate cerise, poulet, mozzarella, roquette, copeaux de parmesan / Tomato, anchovy cream, cherry tomato, chicken, mozzarella, arugula salad</i>	15,00€
4 Fromages: <i>Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, fromage de Savoie / Tomato, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Savoy cheese</i>	14,50€
Sud-Ouest <i>Tomate, magret fumé, miel, pomme, raisin, mozzarella, roquette / Tomato, smoked duck breast, honey, apple, raisin, mozzarella, arugula salad</i>	16,00€
Cocon <i>Tomate, mozzarella, jambon cru, copeaux de parmesan, roquette / Tomato, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, arugula salad</i>	15,00€
Nordique <i>Crème fraîche, saumon, aneth, citron, tomate cerise, fromage / Cream, salmon, dill, lemon, cherry tomato, cheese</i>	14,50€
Végétarienne <i>Tomate, piperade, artichaut, champignons, mozzarella / Tomato, pepper, artichoke, mushrooms, mozzarella</i>	13,00€
Bergère: <i>Tomate, chèvre, miel, mozzarella, noix / Tomato, mozzarella, honey, nuts, goat cheese</i>	14,00€
L'Isatis: <i>Tomate, pomme de terre, oignon, lardons, crème fraîche, reblochon / Tomato, potatoes, onion, bacon, cream, reblochon cheese</i>	15,00€
<ul style="list-style-type: none">• Supplément: <i>jambon cru, mozzarella, magret fumé 2,00€ / Add : Cured ham, mozzarella, smoke duck breast</i>• Tout autre supplément 1,50€ / Any other add 1.50€	

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.*

nos Desserts **Our desserts**

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



Sélection de fromages de la vallée <i>Assortment of Savoy cheeses</i>	10,00€
Choco crousti fondant, espuma de pop corn <i>Chocolate & Pop corn dessert</i>	9.50€
Tatin « déstructurée » aux pommes de Savoie <i>Revisited Upside-down apple pie</i>	9,50€
Mandarine rôtie, carottes acidulées, crumble spéculos, espuma génépi <i>Roasted Mandarin, speculos crumble, génépi espuma</i>	9,50€
Café gourmand <i>Coffee served with an assortment of small desserts</i>	9,50€

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.*