



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€

Notre Tartiflette servie avec salade

« Tartiflette » Regional dish with potatoes « gratin », « reblochon »
bacon, served with salad

OU / OR

Fondue Savoyarde aux 3 Fromages, pour 2 personnes, servie avec salade

Savoy 3 cheeses Fondue, for 2 persons, served with salad

OU / OR

Fondue bourguignonne: viande, frites, 4 sauces, pour 2 personnes, servie avec salade

Meat fondue, served with French fried, 4 sauces, for 2 persons, served with salad

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

Salade César aux crevettes grillées et bœuf séché

Prawns cesar salad & beef jerky

Magret de canard laqué, épices, pralines roses, panais en 2 façons

Peking Duck « Magret », with parsnip, pink pralines, soft spices juice

OU / OR

Dos de saumon juste cuit, crémeux courge, émulsion aux noix

Salmon with winter squash purée, nut emulsion

Sélection de fromages de la vallée

Assortment of Savoy cheeses

OU / OR

Mandarine rôtie, carottes acidulées, crumble spéculos et son espuma

Roasted Mandarin, speculos crumble and its espuma

menu du Cocon des Neiges

Cocon's Menu 46,00€

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

Tartare de Saint Jacques aux noix et agrumes
Sea Scallops "Tartare" with nuts and citrus

Pièce de bœuf grillée, carottes confites, poireau, anguille fumée, jus court
Grilled Beef with candied carrot, leek, smoked eel
OU / OR

Ravioles de crevettes, bouillon Thaï, légumes, coriandre, amandes
Prawns Raviolis, Thai broth, vegetables, coriander, almonds

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, et son espuma
Roasted Mandarin, speculos crumble, and its espuma

Nos Spécialités Our locals specialities

Nos spécialités sont servies avec de la salade
Our specialities are served with salad

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

Supplément charcuterie *Extra of cold cuts* 6,00€

Nos Spécialités pour 2 personnes Our Locals Specialities, for 2 persons

Fondue Savoyarde aux 3 Fromages 23,00€ / pers
Savoy 3 cheeses Fondue

Raclette: charcuterie, pomme de terre 27,00€ / pers
« Raclette »: Raclette Savoy Cheese, Cold cuts, potatoes

Fondue bourguignonne: viande, frites, 4 sauces, (250g/pers) 28,00€ / pers
Meat fondue, served with French fried, 4 sauces

Pierrade viande: viandes, frites, 4 sauces, (250g/pers) 29,00€ / pers
Meats Pierrade, served with French fries, 4 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>	19,00€
L'Œuf 64, Mousse de foin, champignons, Nori <i>Poached egg at low temperature with mushroom</i>	18,00€
Salade César aux crevettes grillées et bœuf séché <i>Prawns cesar salad & beef jerky</i>	18,00€
Tartare de Saint Jacques aux noixettes et agrumes <i>Sea Scallops "Tartare" with nuts and citrus</i>	23,00€

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€
Ravioles de crevettes, bouillon Thaï, légumes, coriandre & amandes <i>Prawns Raviolis, Thai broth, vegetables, coriander & almonds</i>	25,00€
Dos de saumon juste cuit, crémeux courge, émulsion aux noix <i>Salmon with winter squash puree, nut emulsion</i>	24,00€



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>	24,00€
Pièce de bœuf grillée, carottes confites, poireau, anguille fumée, jus court <i>Grilled Beef with candied carrot, leek, smoked eel</i>	26,00€
Suprême de volaille, risotto aux champignons et aux herbes <i>Fileted breast of poultry, mushroom and aromatics herbs risotto</i>	22,00€
Traditionnelle Côte de Bœuf sauce au poivre avec frites, salade pour 2 personnes <i>Traditional Beef rib, pepper sauce with French fries, salad, for 2 persons</i>	65,00€
Cheese burger Charolais à la tomme de Savoie <i>French burger with Savoy cheese</i>	23,00€

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.*

Nos Pizzas

Our Pizzas



Bambino Tomate, jambon, fromage Tomato, ham, cheese	10,00€
Margherita Tomate, mozzarella, olives Tomato, mozzarella, olives	11,50€
Reine Tomate, jambon blanc, champignons, fromage, olives Tomato, ham, mushrooms, cheese, olives	13,00€
César Tomate, poulet, crème d'anchois, tomate cerise, mozzarella, roquette, parmesan Tomato, chicken, anchovy cream, cherry tomato, mozzarella, rocket salad, parmesan cheese	15,00€
4 Fromages Tomate, mozzarella, chèvre, bleu, fromage de Savoie Tomato, mozzarella, goat cheese, blue cheese, Savoy cheese	14,50€
Sud-Ouest Tomate, magret fumé, miel, pomme, raisin, mozzarella, roquette Tomato, smoked duck breast, honey, apple, raisin, mozzarella, rocket salad	16,00€
Cocon Tomate, jambon cru, mozzarella, copeaux de parmesan, roquette Tomato, mozzarella, cured ham, parmesan cheese, rocket salad	15,00€
Végétarienne Tomate, piperade, artichaut, champignons, mozzarella Tomato, pepper, artichoke, mushrooms, mozzarella	13,00€
Bergère Tomate, chèvre, miel, mozzarella, noix Tomato, mozzarella, honey, nuts, goat cheese	14,00€
L'Isatis Tomate, pomme de terre, oignon, lardons, crème fraîche, reblochon Tomato, potatoes, onion, bacon, cream, reblochon cheese	15,00€
Supplément : Jambon cru, mozzarella, magret fumé Extra : Cured ham, mozzarella, smoke duck breast	2,00€
Tout autre supplément Any other Extra	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€
Choux crèmeux citron, craquelin Meringue <i>Lemon cream puff, meringue biscuit</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.*