

MENU TERROIR à 25,00€



Assiette de charcuteries savoyardes

Savoyard cured meat boardp /Savoy Aufschnitt Platte

Tartiflette savoyarde aux lardons



*Browned potatoes with onions and lardons baked with Reblochon cheese
Kartoffeln mit Zwiebeln und Speckstreifen mit Reblochon Käse geschmelzt*

Ou

Diot de Valloire au vin rouge de Savoie

*Sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy /
Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen*



Tartelette aux myrtilles

Blueberry pie / heidelbeerenkuchen

Ou

Vacherin glacé framboises

Raspberry Iced Vacherin/ Himbeeren

Menu Enfant a

12,00€

Steack haché

Ou

Mini tartiflette

Coupe de fromage blanc

Ou

Boule de glace au choix



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

MENU à 35.00€

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre

Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs

Ou

Salade au Beaufort et magret fumé maison

Beaufort salad and smoked duck breast/ Beaufort-Salat und geräucherte Entenbrust

Ou

Terrine de joue de bœuf en gelée aux petits légumes

Beef cheek terrine in jelly / Rinderbäckterriner in Gelee

Filet de Bar poêlé sauce vigneronne

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

Ou

Filet Mignon de porc sauce aux girolles

Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce

Ou

Pavé de rumsteck sauce au bleu d'Albertville

Rumsteak with Albertville blue cheese sauce/ Rumpsteak mit Albertville-Blauschimmelkäsesauce

Assiette de fromages

Cheese plate

Ou

Dessert au choix

Choice of dessert/

PLATS TERROIR




Diot de Valloire au vin rouge de Savoie	18,00€
<i>sausage of Valloire sauce with red wine of Savoy / Wurst aus Valloire-Sauce mit Rotwein aus Savoyen</i>	
Tartiflette savoyarde aux lardons, salade	17,00€
<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)	22,00€/pers
<i>Cheese fondue / Käse fondue</i>	
La grande planche Savoyarde	21,00€
<i>(Charcuteries savoyardes, pommes grenailles sauce reblochon, salade et trio de fromages)</i>	

Carte

ENTREES

- Planchette de charcuteries Savoyardes**  12,00€
Savoie cured meat board/ Fleisch savoie
- Toast de saint Marcelin** 10,00€ ☺
Toast of Saint Marcelin/ Toast von Saint Marcelin
- Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre** 17,00€ ☺
Home-made smoked salmon/ Geräucherter Lachs
- Salade au Beaufort et magret de canard fumé maison** 15,00€ ☺
Beaufort and Savoie / Salat mit Beaufort und
- Terrine de joue de bœuf en gelée et petits légumes** 12,00€ ☺
beef cheek terrine with small vegetables / Rinderbäckterrinen mit kleinem Gemüse

POISSONS

- Filet de Bar poêlé sauce vigneronne
24,00€ ☺
Filet of bass with red wine sauce/Wolbarsch filet mit rothweinsauce
- Filet d'omble chevalier au vermouth de
Chambéry  28,00€ ☺
Arctic char fillet with vermouth from Chambéry/ seesaibling-Filet mit Vermouth

VIANDES

- Pavé de Rumsteck sauce au bleu d'Albertville** 21,00€ ☺
Rumpsteak with Albertville blue cheese sauce/ Rumpsteak mit Albertville-Blauschimmelkäsesauce
- Filet Mignon de porc sauce aux girolles** 18,00€ ☺
Filet mignon of pork with chanterelle mushroom sauce/Schweinefilet mit Pfifferlingsauce
- Suprême de pintade sauce aux cèpes** 21,00€ ☺
guinea fowl fillet with ceps sauce/ Perlhuhnfilet mit Steinpilzsoße
- Souris d'agneau caramélisée au miel et son jus** 24,00€ ☺
Slow cooked lamb shank honey / Lammhaxe mit Honig
- Tartiflette aux légumes**  17,00€ ☺
vegetable tartiflette / Gemüse-Tartiflette

FROMAGES

Assiette de fromages *Cheese plate - Käseplatte*  **7,00€**

Fromage blanc de campagne **4,00€**
White cheese/ Frischkäse

DESSERTS

Crème brûlée vanille **7,00€**
Vanilla cream brûlée Gratinierter Vanillecream

Profiteroles **7,00€**

Vacherin glacé framboises **7,00€**
Raspberry Iced Vacherin/ Vacherin Himbeeren vereist

Moelleux au chocolat mi-cuit, glace vanille **6,50€**
*Semi-cooked chocolate cake with vanilla ice cream
halbgebackener Schokoladenkuchen mit Vanilleeis*

Poire pochée craquante et coulis chocolat **7,00€** ☺
*Poached pear and chocolate coulis
Pochierte Birnen-Schokoladen-Coulis*

Tartelette aux myrtilles **7,50€**
*Blueberry pie
Heidelbeer-Törtchen*

Prix net, service compris