



## Starters Entrées



Summer black truffle pizza  
( extra cost of 18 €)

Pizza à la truffe noire d'été  
(supplément 18 €)



Homemade "Carne Salada"  
Carpaccio, marinated with  
mountain herbs, winter salad,  
walnuts, shavings of Savoy  
cheese and lemongrass

Carpaccio de « Carne Salada »  
fait maison, mariné avec ses  
herbes de montagne, salade  
d'hiver, noix, copeaux de  
meule de Savoie et citronnelle

Confit trout fillet and carrot  
trio

Filet de truite confit et trio de  
carottes



Cream of mushroom, perfect  
egg and bread crisps

Velouté de champignon, œuf  
parfait et chips de pain



## Main Courses Plats

Cod loin with seasonal  
vegetables

Longe de Cabillaud et ses  
légumes de saison

Poultry supreme morel sauce  
and mashed potatoes

Suprême de volaille fermier,  
sauce morilles et son écrasé  
de pomme de terre



Butternut risotto

Risotto de butternut



Montbéliard beef prime rib,  
roasted grenaille potatoes,  
morel sauce and blue cheese  
sauce (about 1 Kg, extra cost  
of 35€)

Côte de Bœuf Montbéliard,  
pommes de terre façon  
grenaille, sauce morilles et  
sauce au bleu (environ 1 Kg,  
supplément 35€)

Fondues : 2 people minimum,  
served with crostinis and  
charcuterie plate

Les Fondues : 2 personnes  
minimum, servies avec  
croûtons et assiette de  
charcuterie

Savoyard cheese fondue  
(Comté, Beaufort, Emmental)

Fondue Savoyarde (Comté,  
beaufort, emmental)

Summer black truffle fondue  
(extra cost of 15€/person)

Fondue aux truffes noire d'été  
(supplément 15€/personne)

## Desserts Desserts

Citrus Pie

Tarte aux agrumes

Ice-cold brownie finger style

Brownie glacé revisité façon  
finger

