



Starters Entrées

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€)

The Savoyard hot box (melted
cheese) accompanied by
steamed potatoes and a plate
of charcuterie.

La boîte chaude Savoyarde,
accompagnée de pomme de
terre vapeur et d'une assiette
de charcuterie.

Desserts Desserts

Citrus Pie

Tarte aux agrumes

Iced brownie revisited finger
style

Brownie glacé revisité façon
finger

