



Starters Entrées

Foie gras Génépi terrine, praline brioche, Chestnut ice cream and Mondeuse jelly.

Confit trout and fresh montain salad.

Pea soup, perfect egg, potato foam.

Terrine de foie gras au Génépi, brioche pralinée, glace aux Marrons et gelée à la Mondeuse.

Truite confite et sa salade fraîcheur des montagnes.

Velouté de petits pois, œuf parfait et espuma de pomme de terre.

Main Courses Plats

Smocked filet veal with thyme, mushroom polenta, roasted tricolor carrots, reduction of meat juice.

Fresh Diots de Savoie ravioli sprinkled with a smoked bacon broth.

Scallops seared with black lemon and cauliflower mousseline.

Spelled risotto and lentils gratinated with Tome de Savoie.

Quasi de veau fumé au thym, polenta de champignons, carottes tricolores rôties, réduction de jus de viande.

Ravioles fraîches aux Diots de Savoie arrosées d'un bouillon au lard fumé.

Noix de Saint-Jaques snackées au citron noir et sa mousseline de chou-fleur.

Risotto d'épautre et lentilles gratiné à la tome de Savoie.

Desserts Desserts

Our selection of local desserts of the day.

Notre sélection de desserts locaux du jour.

