

## POUR COMMENCER...

LE VEAU FAÇON "VITELLO TONNATO"	12€
Câpres à queue et Feuilles de sucrine	
TARTARE DE DAURADE "FAÇON THAI"	ENTRÉE 15€ - PLAT 24€
Coriandre, Citron vert et Graine de sésame noir	
TRADITIONNELLE SALADE CÉSAR	ENTRÉE 11€ - PLAT 18€
Salade romaine, Tranches de poulet, Oeuf dur, Croustons et Vinaigrette anchois	
MELON JAMBON EN DIFFÉRENTES TEXTURES	9€
Sorbet pour rafraichir	
TRILOGIE DE TOMATES D'ANTAN	12€
Buratta et Pesto	

## ...À SUIVRE

TARTARE DE BOEUF " AU COUTEAU " AUX AROMATES	23€
Bouquet de salade et Frites fraîches	
FILET DE FÉRA " DE LAC " MI-CUIT	21€
Fine ratatouille et Mini tomates provençales	
LINGUINE " DE CECCO " AU PESTO	16€
Tomates cerises et Billes de Mozzarella	
POKÉ BOWL	21€
Pousses d'épinards, Lentilles, Riz, Segment d'agrumes, Fèves de soja, Cubes de saumon mi-cuit et Vinaigrette soja-sésame	
BURGER DU SAVOY	20€
Steack façon bouchère, oignons rouge confit, Mayonnaise moutarde à l'ancienne, Sucrine, Cheddar ou Beaufort	
RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS FORESTIER	20€
Roquette, Copeaux de parmesan et Bouillon moussoux	

ORIGINES DE NOS VIANDES : France & Allemagne



## BBQ DU SAVOY - LUNDI, MERCREDI, VENDREDI -

CARTE DÉJEUNER

COQUELET RÔTI À LA BROCHE (≈ 450 GR)	23€
BELLE CÔTE DE COCHON (≈ 250 GR)	19€
ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE (≈ 220 GR)	28€
ENTRECÔTE DE BOEUF MATURÉE DOUBLE (≈ 500 GR)	54€

Toutes nos viandes sont accompagnées de Légumes du Jour.  
Sauce au choix : Voir Ardoise

ORIGINES DE NOS VIANDES : France & Allemagne

## NOS DOUCEURS

CRÈME BRÛLÉ EARL GREY	7€
TARTE CHOCOLAT ET FÈVES DE TONKA, GLACE VANILLE	10€
TIRAMISU CAFÉ, SPÉCULOS ET DULCEY	9€
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	12€
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	8€



## POUR COMMENCER...

LE VEAU FAÇON "VITELLO TONNATO" Câpres à queue et Feuilles de sucrine	12€
SAUMON " LABEL ROUGE " FUMÉ PAR NOS SOINS En surprise de légumes croquants, Crème fouetté au citron confit	14€
OEUF BIO CUIT À "67°C" Fricassée de champignons et Bouillon Mousseux	12€
GAMBAS EN CROUSTILLES DE POMMES DE TERRE Pressé de légumes confits, Croûtons de tapenade et Vinaigrette d'herbes	16€

## ...À SUIVRE

DOS DE CABILLAUD RÔTI AU THYM Fricassée de coques et palourdes, Crémeux de petits pois et Émulsion coquillages	24€
FILET DE FÉRA "DE LAC" MI-CUIT Fine ratatouille et Mini tomates provençales	21€
FILET MIGNON DE COCHON CUIT "BASSE TEMPÉRATURE" Pommes de terre cocotte, Tomates confites et Sauce Savora	21€
NOIX DE RIS DE VEAU RÔTIE Ravioles artichauts truffes et Sauce morilles	32€
ÉPAULE D'AGNEAU "DE 7 HEURES" AUX ÉPICES DOUCES <i>SERVIS EN COCOTTE</i> Haricots de Paimpol à la tomate	25€
RISOTTO ARBORIO AUX CHAMPIGNONS FORESTIER Roquette, Copeaux de parmesan et Bouillon mousseux	20€

ORIGINES DE NOS VIANDES : France & Allemagne



# MENU DÉGUSTATION

65€ / PERS.

CARTE DÎNER

Le chef et son équipe vous propose un menu dégustation en cinq services surprise ou adaptés a vos goûts...

Menu servi à l'ensemble de la table.

ACCORDS METS ET VINS  
4 verres de vins

40€ / PERS.

## NOS DOUCEURS

ASSIETTE DE FROMAGES Sélection du Savoy	9€
PÊCHE MELBA REVISITÉE	11€
TARTE CHOCOLAT ET FÈVES DE TONKA, GLACE VANILLE	10€
TARTE MYRTILLE FOND SUCRÉ CHARBON ET PÂTE D'AMANDES	11€
CRAQUANTE DE FRAMBOISES ET RHUBARBE EN MILLE FEUILLES	13€
ASSIETTE DE GLACES ET SORBETS MAISON	9€



# BRUNCH

32€

## 11H30 - 15H00 & UNIQUEMENT LE DIMANCHE

Profitez de notre Brunch estival composé de jus de fruit, boissons chaudes, pains et croissants, ainsi qu'un choix de deux plats dans notre sélection ; un salé et un sucré.

### CÔTÉ SALÉ

#### ŒUFS BÉNÉDICTE

Muffin anglais, œufs pochés (2 pièces), Sauce hollandaise

#### LA PLANCHE DU SAVOY

Charcuterie " Farto " et fromages affinés

#### POKE BOWL

Pousses d'épinards, lentilles, riz, segments d'agrumes, fèves de soja, oeuf poché, vinaigrette soja sésame

#### TARTINE D'AVOCAT

Pain alpin de chez "Braissand", Écrasé d'avocat, œufs pochés (2 pièces,

#### SAUMON "LABEL ROUGE"

Fumé par nos soins, en surprise de légumes croquants, crème fouettée au citron confit

#### CROQUE DU SAVOY PARFUMÉ À LA TRUFFE

Béchamel au Fromage de Savoie, Jambon blanc supérieur, Salade

#### BURGER DU SAVOY

Pain de chez "Braissand" Steak façon bouchère, oignons rouges confits, mayonnaise moutarde à l'ancienne, lard fumé, sucrose, cheddar ou beaufort.

### CÔTÉ SUCRÉ

#### GRANOLA MAISON

Fromage blanc et miel de Savoie

#### BRIOCHE FAÇON "PAIN PERDU" SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ

#### SALADE DE FRUITS FRAIS ET SORBET MAISON