

ENTRÉES

Gnocchi façon tartiflette	21€
<i>Crème de reblochon, crumble de poitrine fumé, oignons confits</i>	
Truite de Savoie confite	20€
<i>Kimchi, gel de citron vert, glace roquette</i>	
Velouté de courge et canard	23€
<i>Morceaux de foie gras poêlé, canard séché maison</i>	
Poireaux vinaigrette, caviar et tarama	25€
<i>Tarama maison, saumon séché petrossian, vinaigrette iodée</i>	

PLATS

Filet de bœuf, pomme purée au beurre noisette	52€
<i>Purée de pomme de terre au beurre noisette, jus réduit à l'os à moelle</i>	
<i>Supplément foie gras poêlé (10€)</i>	
Céleri laqué comme un magret, tagliatelle au yuzu	40€
<i>Céleri laqué au soja, miso, gingembre et mescal, mousseline de céleri, tagliatelle de céleri au beurre de yuzu</i>	
Ris de veau, garniture parmentière	48€
<i>Jus corsé, crémeux de vert de poireaux, blanc de poireaux grillé, croustillant de pommes de terre</i>	
Pêche du moment, carotte et truffe	44€
<i>Mousseline de carotte, jus de carotte réduit, carotte glacé, fumet réduit aux baies de verveine</i>	

DESSERTS

Le chocolat du Savoy	18€
Douceur angevine	16€
La myrtille sauvage	15€
Assiette de fromage	23€

MENU ENFANT

25€

Chicken nuggets ou pêche du moment

Purée ou frites de patate douce

Boule de glace au choix

Sirop au choix

CARTE À PARTAGER

ENTRÉES

Tataki de bœuf, stracciatella 44€

Carpaccio de poisson 44€

PLATS

Viande du moment à partager

Prix selon arrivage

Poisson du moment à partager

Prix selon arrivage

Garniture des plats à partager au choix

- Purée de pomme de terre
- Salade verte
- Frite de patates douces
- Cassolette de légumes

2 Garnitures comprise

DESSERTS

Saint Honoré pour deux 36€

Eclair pour deux 32€

CARTE DU BAR

11h à 23h

Houmous	10€
Tarama fumé maison	12€
Planche de fromage	22€
Planche de charcuterie	22€
Planche mixte	32€
Focaccia, balsamique et huile d'olive	12€
Croque-monsieur	24€
<i>Jambon de Savoie, Beaufort, béchamel à la truffe, salade</i>	

STARTERS

Gnocchi tartiflette style <i>Cream of reblochon cheese, smoked bacon crumble, candied onions</i>	21€
Savoy trout confit <i>Lemon gel, rocket ice cream</i>	20€
Butternut velouté <i>Homemade duck ham, grilled foie gras</i>	23€
Leek vinaigrette with caviar and tarama <i>Homemade tarama, petrossian dried salmon, see weed dressing</i>	25€

PLAT

Beef fillet, mashed potatoes with brown butter <i>Mashed potatoes with butter and marrow bone gravy Pan-fried foie gras supplement (€10)</i>	52€
Celery glazed like a duck breast, tagliatelle with yuzu <i>Celery glazed with soya, miso, ginger and mescal, celery mousseline, celery tagliatelle with yuzu butter.</i>	40€
Veal sweetbreads, parmentière garnish <i>Green leek velouté, crispy potatoes, veall jus</i>	48€
Fish of the moment, carrot and truffle <i>Carrot in many ways and truffle</i>	44€

DESSERTS

Chocolate of the Savoy	18€
Softness of Anjou	16€
Wild bilberry	15€
Cheese plate	23€

CHILDREN'S MENU 25€

- Chicken nuggets or fish of the moment
- Mashed or fried sweet potato
- Choice of ice cream scoop
- Choice of syrup

TO SHARE

STARTERS

Beef tataki, stracciatella 44€

Fish carpaccio 44€

MAIN MEAL

Meat of the moment to share

Fish of the moment to share

Choice of side dishes to share

- Mashed potatoes
- Green salad
- Sweet potato fries
- Vegetable casserole

DESSERTS

Saint Honoré for two 36€

Eclair for two 32€

BAR CARD

11am to 23pm

Hummus	10€
Home-made smoked tarama	12€
Cheese board	22€
Charcuterie board	22€
Mixed board	32€
Focaccia, balsamique and olive oil	12€
Croque-monsieur	24€
<i>Savoy ham, Beaufort cheese, truffle béchamel sauce, salad</i>	