MENU MENU MENU MENU MENU

À grignoter

LA PLANCHE DE LA TERRE **36€**
300 g de charcuterie premium et pâté

LA PLANCHE DE LA MER **34€**
Poisson fumé, rillettes de poissons, spratz et tarama

CROQUE-MONSIEUR DU SAVOY **19€**
Pain Alpin, tomme et Jambon

RILLETTES DE POISSONS **19€**
Rillettes faites maison à la façon du chef

Entrées

VELOUTÉ DAME BLANCHE **19€**
Céleri rave, chou-fleur, quenelle de faisselle et tuiles de parmesan

ŒUF PARFAIT 63° **23€**
À la truffe, chips de coppa et jus de veau

CROMESQUIS D'EFFILOCHÉ DE BŒUF **25€**
Bœuf fondant pané à la chapelure et sauce forestière

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES **32€**
Sabayon d'huître et sa tuile de pain d'épice

FOIE GRAS MI-CUIT DU CHEF **32€**
Chutney maison et toast doré au sésame

RAVIOLES AUX CÈPES **25€**
Pâtes fraiches farcies aux champignons sur émulsion

- prix nets et service compris -
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible,
rapprochez vous de notre équipe de salle.
Viandes et poissons origine France.

MENU MENU MENU MENU MENU

Plats à partager (min. 2 pers.)

Deux garnitures au choix incluses

TURBOT ENTIER CUIT SUR PEAU **205€**
Émulsion de câpres

CÔTE DE BŒUF MATURÉE **193€**
Relevée d'une sauce délicate au choix

ÉPAULE D'AGNEAU FONDANTE **147€**
7h cuisson basse température, infusion aromatique et réduction

Plats

* Une garniture au choix incluse

ÉPEAUTRE CREMEUX AU LAIT DE COCO **24€**
Jardinière de légumes croquants

PAVÉ DE TRUITE* **42€**
Émulsion beurre blanc à l'orange

NOTRE PÊCHE DU JOUR* **44€**
Pavé ou filet selon arrivage

CÔTE DE COCHON NOIR DE BIGORRE* **42€**
Rôtie au beurre noisette et sauce au poivre de Kampot

CŒUR DE RIS DE VEAU **56€**
Poché dans une infusion de champignons et fini façon meunière

CÔTE DE VEAU SAUCE MORILLES* **54€**
Jus réduit et dorée au beurre

COQUILLETTES BEAUFORT **32€**
Fondant de beaufort parfumé à la truffe et jambon en pétales

- prix nets et service compris -
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible,
rapprochez vous de notre équipe de salle.
Viandes et poissons origine France.

MENU MENU MENU MENU MENU

Garnitures au choix

Garniture supplémentaire : 4€

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

GRATIN DU SAVOY

ASSORTIMENT DE LÉGUMES FRAIS DE SAISON

SALADE VERTE ET SA VINAIGRETTE

Desserts

PROFITEROLES "MAISONS GOURMANDES" **16€**
Specialité du chef

MI-CUIT CHOCOLAT **15€**
Avec sa boule de glace noix de macadamia

TARTE TATIN POMMES DE SAVOIE **14€**
Double crème fouettée

ÉCLAT DE FRUITS DE SAISON **14€**
Dans son jus d'agrumes et boule de sorbet herbacé maison

DEUX BOULES SORBETS ET GLACES **10€**
Glace artisanale de la maison "Glace des Alpes"

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS **22€**
Choix de 3 fromages de Savoie

Menu enfant

COQUILLETTES BEAUFORT **19€**

POULET PANÉ **19€**

PAVÉ DE POISSON **19€**

- prix nets et service compris -
La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible,
rapprochez vous de notre équipe de salle.
Viandes et poissons origine France.