

LES

ENCAS à partager ou pas ...

~Caviar français de Neuvic ~ Signature ~ servi avec 8 pièces de blinis ~ élégant et éclatant, grains de taille moyenne, assez fermes aux reflets dorés, éclatent en bouche et révèlent de délicates notes marines qui rappellent la fraîcheur et la finesse de l'huître	33€ / 10g
~Malakoff maison – petits beignets chauds de fromage franco-suisse – 6 pièces	18.00€
~Crevettes croustillantes, ketchup maison – 4 pièces	16.00€
~Gaufre de pomme de terre maison, émulsion au fromage d'Abondance	15.00€
~Jambon cru maison fumé au genièvre – 100g	13.00€
~Viande séchée maison – 50g	10.00€
~Saucisson porc & bœuf maison – 100g	8.50€

LES

ENTRÉES

~Escalope de foie gras de canard français, poêlée de chanterelles d'automne	26€
~Saumon d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre, pamplemousse et mousse badiane-genièvre	24€
~Charcuterie préparée et fumée au genièvre par nos soins ~ 18 mois d'affinage ~ (jambon cru, terrine de chasse, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée et salade verte)	22€
~Carpaccio de faux-filet fumé, copeaux de fromage d'Abondance	20€
~Velouté de champignons, servi avec croûtons et fromage râpé (uniquement le soir)	18€
~Escargots de Poisy – Domaine des Orchis – au beurre persillé à l'ail des ours	
	(douzaine) 24€
	(demi-douzaine) 12€
~Salade verte	6€

LES

POISSONS

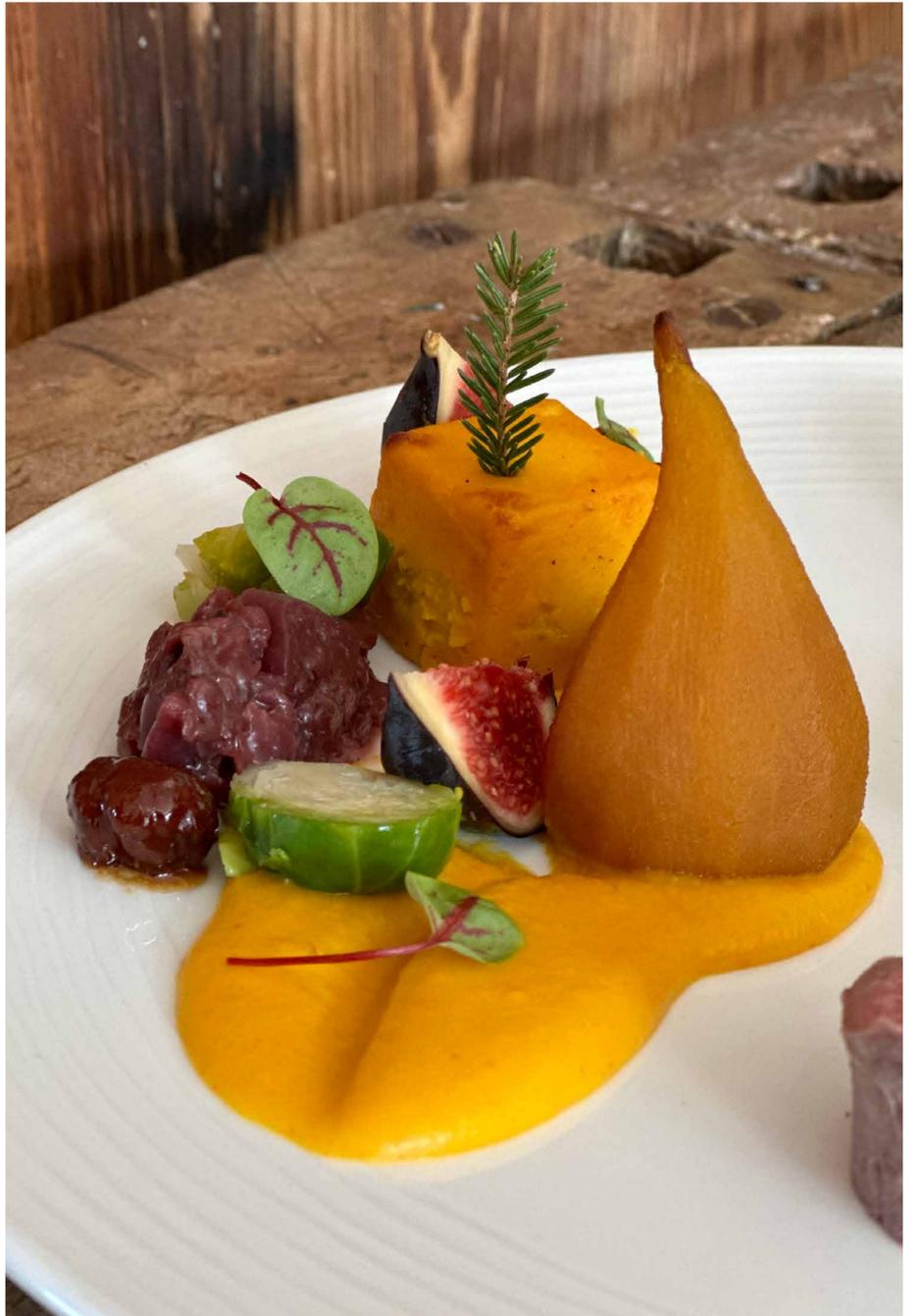
~Lobster Roll (froid) servi avec frites maison (100% homard, mayonnaise maison, feuilles de romaine, tomates, pain fait maison brioché et toasté au beurre) <u>AUCUN CHANGEMENT NE SERA EFFECTUÉ</u>	35€
~Noix de Saint Jacques françaises poêlées au beurre demi-sel, jus de moules et bergamote, quinoa aux baies séchées	36€

FERMETURE RESTAURANT à 23H

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Prix nets par personne en euros, hors boissons, service compris

Paiement à table



LES

VIANDES (d'origine française)

- ~Filet de bœuf façon Rossini revisité (180g) 51€
(escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme des collines, sauce périgueux)
- ~Filet de bœuf (180g) sauce chanterelles d'automne 46€
- ~Souris d'agneau braisé au miel et thym, ail confit et jus (cuisson douce 36h) 35€
- ~Magret de canard rôti sur la peau (rosé), sauce crémeuse aux chanterelles d'automne 33€
- ~Burger Fleur de Neige, servi avec frites maison et salade 28€
(pain fait maison, steak haché taillé au couteau 180g, tomate, feuilles de romaine, fromage à raclette de Châtel et sauce burger maison) AUCUN CHANGEMENT NE SERA EFFECTUÉ
- ~Frites maison 8€

LES

ABATS (d'origine UE)

- ~Pommes de ris de veau braisé au foin, sauce chanterelles d'automne 45€
- ~Rognons de veau à la crème flambés à l'armagnac, sauce chanterelles d'automne 35€

Le végétarien

- ~Gaufre de pommes de terre et déclinaison de légumes, sauce chanterelles d'automne 26€

LES

FROMAGES

- ~Fromages fermiers affinés, confiture et fruits secs (5 morceaux) 12€

LES

SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- ~Fondue savoyarde (250g par pers) servi avec pain et salade verte, min. 2 personnes 21€
(mélange de fromages franco-suisse, vin blanc, ail)
- ~Berthoud (Spécialité Traditionnelle Garantie)  21€
servi avec pommes de terre en robe et salade verte
(fromage d'Abondance gratiné au four, madère, ail, poivre et vin blanc de Savoie)
- ~Raclette de « la Ferme du Linga » à Châtel, min. 2 personnes 25€
servi avec pommes de terre en robe et salade verte, à racler soi-même
(300g de fromage fermier par personne - à consommer sur place)
- ~Supplément charcuterie faite maison (par personne) 9€
(jambon cru, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée)

FERMETURE RESTAURANT à 23H

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Prix nets par personne en euros, hors boissons, service compris

Paiement à table

MENU SIGNATURE

Amuse-bouche



Charcuterie préparée et fumée au genièvre par nos soins ~ 18 mois d'affinage ~
(jambon cru, terrine de chasse, saucisson sec de porc et boeuf, saucisson à l'ail, viande séchée et salade verte)

ou

Saumon d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre
pamplemousse et mousse badiane-genièvre



Poisson du jour, sauce verveine

Quinoa aux baies séchées et petits légumes frais glacés

ou

Magret de canard rôti sur la peau (rosé), sauce crémeuse aux chanterelles d'automne

Gratin de pommes de terre et petits légumes frais glacés



Sélection de dessert au choix

50€

~ fromages fermiers affinés supplément 8€ (3 morceaux) ~

MENU DÉCOUVERTE CHASSE

Amuse-bouche



Terrine de chasse (sanglier, chevreuil) et crémeux cassis



Civet du moment, sauce Saint-Hubert (cuissot sans os)

Accompagné de spätzle, potimarron, chou rouge, marrons caramélisés,
poire au vin blanc et épices, choux de Bruxelles



Dessert au choix

56€

~ fromages fermiers affinés supplément 8€ (3 morceaux) ~

Tous nos menus sont servis jusqu'à 13h30 et 20h30
Aucun changement dans le menu n'est possible et tout changement sera facturé à la carte.
Le dessert ne peut pas être remplacé par le fromage.

FERMETURE RESTAURANT à 23H

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs
Prix nets par personne en euros, hors boissons, service compris

Paiement à table

MENU

DÉGUSTATION CHASSE

Amuse-bouche



Assiette du chasseur

pâté croûte fait maison (chevreuil, filet de perdreau, foie gras),
condiment courge, crémeux cassis



Sorbet prune de la Chapelle d'Abondance et son alcool



Dégustation de chevreuil en 3 façons :

- ~ pavé, sauce chanterelles d'automne
- ~ cromesquis (croustillant de chevreuil pané)
- ~ civet, sauce Saint-Hubert en cocote (cuissot sans os)

Accompagné de spätzle, potimarron, chou rouge, marrons caramélisés,
poire au vin blanc et épices, choux de Bruxelles



Dessert au choix

ou Opéra des Alpagnes

71€

~ fromages fermiers affinés supplément 8€ (3 morceaux) ~

Suggestion de vin chasse
BEAUMES DE VENIS
44 €
1dl ~ 7€ 2dl ~ 14€
3dl ~ 21€ 5dl ~ 35€

LES

ENTRÉES CHASSE

- ~ Assiette du chasseur : pâté croûte fait maison (chevreuil, filet de perdreau, foie gras),
condiment courge, crémeux cassis 27.00€
- ~ Terrine de chasse (sanglier, chevreuil) et crémeux cassis 22.00€

LES

VIANDES CHASSE (d'origine française)

- ~ Noisette de chevreuil Rossini 62.50€
(escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme, sauce périgieux)
- ~ Entrecôte de cerf grillée, sauce gibier aux aïrelles 45.50€
- ~ Dégustation de chevreuil en 3 façons : 41.50€
pavé sauce chanterelles d'automne, cromesquis (croustillant de chevreuil pané) et civet, sauce Saint-Hubert en cocote
- ~ Civet du moment, sauce Saint-Hubert (cuissot sans os) 36.50€

FERMETURE RESTAURANT à 23H

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Prix nets par personne en euros, hors boissons, service compris

Paiement à table



Formule déjeuner à partir de 20€
(tous les jours sauf le dimanche)

LES DESSERTS

*Tout Fait
Maison* 

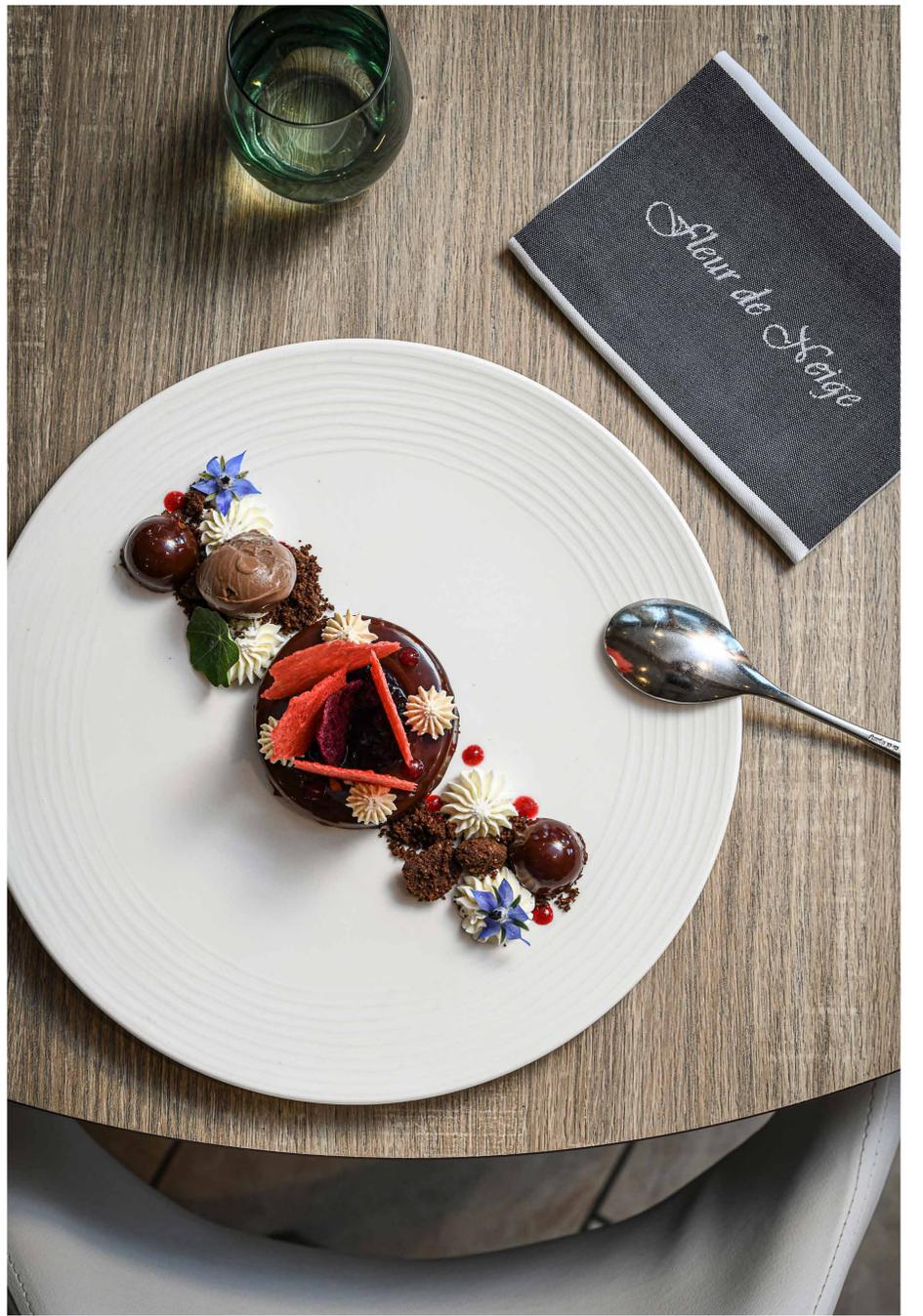
↪ Coupe glacée	3.50€
Glaces : vanille de Madagascar, chocolat noir Valrhona®, caramel-beurre salé	la boule
Sorbets : framboise, citron vert, myrtille, abricot, prune	
↪ Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10.50€
↪ Tiramisu café	11.00€
↪ French ou Irish Coffee	11.50€
(cognac Gautier ou whisky Jameson, café, chantilly)	
↪ Dame blanche	12.00€
(3 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
↪ Brioche maison à la vanille de Madagascar façon perdue, sauce praline au citron, compoté de prunes, glace vanille	12.50€
↪ Coupe arrosée à l'eau de vie (2 boules)	13.00€
(au choix : sorbet framboise avec eau de vie de framboises ou citron vert avec vodka ou abricot avec eau de vie d'abricots ou prune avec eau de vie de prunes)	
↪ Couronne au chocolat noir Valrhona® et compoté myrtilles, glace chocolat noir Valrhona®	13.50€
↪ Eclair	14.50€
(crémeux mangue et fruits de la passion, ganache montée chocolat blond Dulcey)	
↪ Opéra des Alpagnes	15.50€
(biscuit financier, crémeux chocolat noir Valrhona® et gelée de poire Williams)	
↪ Supplément chantilly maison	2.00€

Tous nos pâtisseries, glaces et sorbets sont de fabrication maison

Cette carte est susceptible d'évoluer en fonction de nos arrivages et de nos producteurs

Prix nets par personne en euros, hors boissons, service compris

Paiement à table





Menu à 17.90 €

(servi pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Tous nos plats sont faits maison et
servis avec légumes ou frites maison

*All our dishes are home-made
and served with vegetables or homemade French fries*

Aiguillettes de poulet panées par nos soins

Chicken strips breaded by us

ou / or

Steak haché de boeuf

Minced beef steak

ou / or

Poisson du jour

Fish of the day



Glace ou Sorbet (2 boules)

vanille, chocolat, caramel-beurre salé, abricot, myrtilles, framboise, citron vert

Ice cream or Sorbet (2 scoops)

vanilla, chocolate, caramel-salted butter, apricot, blueberry, raspberry, lime

ou / or

Gaufre au sucre glace ou Nutella

Waffle with sugar or Nutella

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts, prix ttc par personne

The "homemade" dishes are developed on the spot from raw products, price per person