

# MENU d'ANTAN

Amuse-bouche



Terrine du Chef Philippe (canard, lapin, porc, noisettes)

pickles de petits légumes, condiments



Tête de veau et langue, sauce gribiche (mayonnaise, câpres, cornichons, fines herbes)

accompagnées de ses petits légumes



Le dessert du jour

34€

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

# MENU SIGNATURE

Amuse-bouche



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

ou

Fleur de saumon d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre, pickels de betterave  
crème au thym et jus de betterave



Dos de cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc aux agrumes  
quinoa aux baies séchées et petits légumes croustis-fondants

ou

Magret de canard rôti sur la peau (rosé), sauce orange  
gratin de pommes de terre et petits légumes croustis-fondants



Sélection de dessert au choix

49€

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

Les 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

# LES

## ENCAS seul ou à partager . . .

~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
~Pâté croûte traditionnel maison (canard, veau, porc, foie gras)	19.00€
~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

~Tartare de langoustines, émulsion iodée	34€
~Parfait de foie gras de canard français, chutney fenouil-mandarine	26€
~Fleur de saumon d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre, pickels de betterave, crème au thym et jus de betterave	24€
~Charcuterie préparée et fumée au genièvre par nos soins ~ 18 mois d'affinage ~ (jambon cru, terrine, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée et salade verte)	22€
~Poulet façon césar aiguillettes de poulet panées aux céréales, cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de Parmesan Reggiano AOP	19€
~Crevettes croustillantes façon césar cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de Parmesan Reggiano AOP	19€
~Carpaccio de faux-filet fumé, copeaux de fromage d'Abondance, mayonnaise aux herbes de notre potager	18€
~Potage du jour, servi avec croûtons et fromage râpé (uniquement le soir)	15€
~Escargots de Poisy – Domaine des Orchis – au beurre persillé à l'ail des ours	(douzaine) 24€ (demi-douzaine) 12€
~Salade verte	6€

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

### POISSONS

- ~Noix de Saint-Jacques sauvages françaises poêlées au beurre demi-sel, sauce champagne 36€  
quinoa aux baies séchées et petits légumes croustis-fondants
- ~Lobster Roll (froid) servi avec frites fraîches maison 35€  
(100% homard émietté, mayonnaise maison, feuilles de romaine, tomates, coriandre, pain fait maison brioché et dorée au beurre) AUCUN CHANGEMENT NE SERA EFFECTUÉ
- ~Dos de cabillaud en croûte d'herbes, beurre blanc aux agrumes 31€  
quinoa aux baie séchée et petits légumes croustis-fondants
- ~Frites fraîches maison 8€

## LES

### VIANDES (d'origine française)

- ~Filet de bœuf façon Rossini revisité (180g) 49€  
(escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme des collines, sauce périgueux)
- ~Filet de bœuf (180g) sauce crémeuse aux morilles 44€
- ~Souris d'agneau braisé au miel et thym, ail confit et jus (cuisson douce 36h) 36€
- ~Magret de canard rôti sur la peau (rosé), sauce orange 32€
- ~Effiloché de bœuf tendrement cuite à la mondeuse, purée de pomme de terres 28€
- ~Tartare de bœuf taillé au couteau (180g) façon thaï servi avec frites fraîches maison 28€  
et salade verte, crackers soufflé de tapioca, mayonnaise à l'ail noir  
(citronnelle, gingembre, sauce soja sucrée, coriandre, galanga, graine de sésame, huile de sésame grillée)
- ~Burger Fleur de Neige, servi avec frites fraîches 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 fraîches maison 8€

---

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

### ABATS (d'origine UE)

- ~Pommes de ris de veau braisé au foin, sauce crémeuse aux morilles 45€
- ~Rognons de veau à la crème flambés à l'armagnac, sauce crémeuse aux morilles 35€

## Le végétarien

- ~Gaufre de pommes de terre et déclinaison de légumes, sauce crémeuse aux morilles 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**



# LES

## DESSERTS

- ↪ Sphère au chocolat noir Valrhôna flambée à la Chartreuse verte,  
compotée et sorbet myrtilles, noisettes caramélisées, glace Chartreuse 15.50€
- ↪ Eclair 14.50€  
(crèmeux mangue et fruits de la passion, ganache montée chocolat blond Dulcey)
- ↪ Couronne au chocolat noir Valrhona® et compoté myrtilles,  
glace chocolat noir Valrhona® 13.50€
- ↪ Coupe arrosée à l'eau de vie (2 boules) 13.00€  
(au choix : sorbet framboise avec eau de vie de framboise ou citron vert avec vodka  
ou abricot avec eau de vie d'abricot)
- ↪ Brioche maison à la vanille de Madagascar façon perdue,  
sauce praline au citron, compoté de mirabelles, glace vanille 12.50€
- ↪ Dame blanche 12.00€  
(3 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly)
- ↪ French ou Irish Coffee 11.90€  
(cognac Gautier ou whisky Jameson, café, chantilly)
- ↪ Crème brûlée à la vanille de Madagascar 11.50€
- ↪ Tiramisu café 11.00€
- ↪ Coupe glacée – Au choix : 3.50€  
Glaces : vanille de Madagascar, chocolat noir Valrhona®, caramel-beurre salé la boule  
Sorbets : framboise, citron vert, myrtilles, abricot
- ↪ NOUVEAUTÉ – Les Fruits Givrés – 100% végan 11.50€  
Au choix :  
fruit de la passion, kiwi jaune, banane, abricot-verveine
- ↪ 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



*Formule déjeuner*  
à partir de 20€



*Fondue avec vue*  
diner insolite dans un igloo

# Menu enfant

## Menu à 17.90 €

(servi pour les enfants jusqu'à 10 ans)

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

*All our dishes are home-made  
and served with vegetables or fresh 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*

# MENU DE NOËL

---

Bouchée apéritive

— — —

Tartare de langoustines, émulsion iodée — 8€ en supplément —

ou

Saumon Loch Duart d'Écosse fumé par nos soins aux baies de genièvre,  
pulpe d'avocats et râpée de pommes vertes

ou

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

ou

Parfait de foie gras de canard français,  
chutney fenouil-mandarine et pain d'épice

— — —

Pause de Noël

Consommé de veau et émulsion maïs torréfié

— — —

Spirale de suprême et cuisse de dinde fermière aux truffes noires  
Mousseline de ratte du Touquet, marrons caramélisés, cardons à la crème

ou

Noix de Saint-Jacques sauvages françaises poêlées au beurre demi-sel  
émulsion champagne, quinoa, baies séchées, brocolis

— — —

Bûche de Noël

(flocons de seigle caramélisés, sablé pressé chocolat, mousse chocolat au lait et poivre de Timut,  
crème et compotée de citrons confits)

Menu à 80€ par personne

45€ par enfant — 1/2 portion, jusqu'à 12 ans —

hors boissons

— Fromage travaillé par notre chef — mousse d'Abondance —

— 8€ en supplément —

Empreinte bancaire requise pour toute réservation

Aucun changement dans le menu n'est possible

# MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

---

La coupe de champagne  
Pierre Gerbais — Grains de Celles

Bouchées apéritives

— — —

Parfait de foie gras de canard français,  
chutney fenouil-mandarine  
boudoir tiède truffé

— — —

Langoustines juste raidies  
écume onctueuse iodée et mélisse  
poireaux fondants au beurre de fruitière

— — —

Pause de la Saint Sylvestre  
consommé de veau et émulsion maïs torréfié

— — —

Selle de chevreuil saisie cuisson rosée  
venaison légère aux truffes de la Drôme  
déclinaison autour du cèpe, pulpe de myrtilles et genièvre

— — —

Fromage travaillé par notre chef  
mousse d'Abondance

— — —

Dessert de l'An Neuf  
Sphère au chocolat noir Valrhôna autour des myrtilles  
noisettes caramélisées  
chartreuse verte