

Menu d'Antan

Amuse-bouche



Terrine du Chef Philippe, condiments

(canard, lapin, porc, noisettes)



Tête de veau et langue à l'ancienne, sauce gribiche

(mayonnaise, câpres, cornichons, fines herbes)

accompagnées de ses petits légumes



Gourmandise du jour

34€

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

Menu Signature

Amuse-bouche



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

ou

Saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre
vinaigrette aux saveurs iodées et tarama onctueux



Dos de morue d'exception, beurre blanc et billes de courgettes
céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants

ou

Souris d'agneau fondante au thym, ail confit et jus parfumé (cuisson douce 36h)
gratin de pommes de terre et légumes croustillants et fondants



Un dessert au choix parmi notre sélection dans la carte de dessert

49€

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

Les menus sont servis jusqu'à 13h30 et 20h30.

Aucune modification du menu n'est autorisée. Toute modification fera l'objet d'une facturation selon le tarif à la carte.

Le dessert ne peut être échangé contre du fromage.

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

Règlement à table

Les Encas. Seul ou à partager . . .

~Caviar français de Neuvic – 10g ~ Signature ~ présenté avec 8 pièces de blinis grains de taille moyenne et d'une texture ferme aux reflets dorés offrent en bouche une explosion de saveurs marines fines, qui rappellent la délicatesse iodée de l'huître	30€
~Pâté croûte traditionnel maison (canard, veau, porc, foie gras)	19€
~Malakoff maison – petits beignets chauds de fromage franco-suisse – 6 pièces	18€
~Edamames (fève de soja) façon houmous, féta & baies de grenade, oignons rouges, menthe fraîche	17€
~Crevettes croustillantes, ketchup maison – 4 pièces	16€
~Pinsa'ladière (pâte à pizza moelleuse, compoté d'oignons rôtis, olives)	15€
~Gaufre de pomme de terre maison, émulsion légère au fromage d'Abondance	15€
~Jambon cru maison fumé au genièvre – 100g	13€
~Viande séchée maison – 50g	10€
~Saucisson porc & bœuf maison – 100g	8.50€

Les Entrées

~Gambero rossi en carpaccio, agrume brûlé, fruits de la passion, poivron en trompe d'œil	31€
~Saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre, vinaigrette aux saveurs iodées et tarama onctueux	24€
~Charcuterie élaborée par nos soins ~ 18 mois d'affinage ~ et salade verte (jambon cru au genièvre, terrine, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée)	22€
~Salade César au poulet croustillant (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 épicée	18€
~Tomate dans tous ses états (tartelette à la tomate origan et parmesan, sorbet tomate, tomates confites)	18€



Les Poissons

- ~Noix de Saint-Jacques sauvages françaises mi-cuites, infusion de champignons
céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants 36€
- ~Lobster Roll (froid) servi avec frites fraîches maison 35€
(100% homard émietté, mayonnaise, cœur de sucrine, tomates, coriandre,
pain fait maison brioché et doré au beurre) sans modification possible
- ~Poulpe croustillant alla luciana (sauce tomate fraîche, câpres, olives, ail) 30€
céréales gourmandes et légumes croustillants et 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 périgieux)
- ~Filet de bœuf (180g) sauce crémeuse aux girolles 44€
- ~Suprême de pintade fermière parfumée au thym (cuisson douce), jus de volaille rôti 25€
- ~Tartare de bœuf taillé au couteau (180g) aux saveurs thaïes servi avec 28€
frites fraîches maison et salade verte, crackers soufflé, 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 verte 28€
(pain fait maison, steak haché taillé au couteau 180g, tomate, cœur de sucrine,
fromage à raclette de Châtel et sauce burger maison) sans modification possible
- ~Pommes de ris de veau braisé au foin, sauce crémeuse aux girolles 47€
- ~Rognons de veau à la crème flambés à l'armagnac, sauce crémeuse aux girolles 31€

- ~Frites fraîches maison 8€

Les Plats Végétariens

- ~Gaufre de pommes de terre et déclinaison de légumes, sauce crémeuse aux girolles 26€
- ~Céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants 21€

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 (mélange de fromages franco-suisse, vin blanc, ail) 21€
- ~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)

Nos équipes donnent le meilleur chaque jour.

Pour préserver leurs équilibres, le restaurant ferme à 15h et 23h. Nous vous remercions de votre compréhension.

Notre carte évolue en fonction des arrivages et de la disponibilité de nos producteurs pour vous garantir fraîcheur et qualité.



Les Desserts

- ↳ Sphère en chocolat noir Valrhona® flambée à la Chartreuse 16.00€
(myrtilles en deux textures, mousse légère à la Chartreuse, noisettes caramélisées)
glace à la Chartreuse
- ↳ Eclair 15.00€
(crèmeux mangue et fruits de la passion, ganache légère au chocolat blond Dulcey)
- ↳ Couronne intense chocolat noir Valrhona® et compoté myrtilles, 14.00€
glace chocolat noir Valrhona®
- ↳ Coupe Spiritueuse (2 boules) 13.50€
(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, 13.00€
sauce praline au citron, compoté de mirabelles, glace vanille
- ↳ Baba infusé à la fleur de sureau, chantilly légère au poivre de Kampot 12.50€
- ↳ Douceur d'Orient 12.00€
(crèmeux pistache-chocolat blanc et kadaïf croustillant, fruits rouges, crumble noisette)
- ↳ Dame blanche 12.50€
(3 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly)
- ↳ French ou Irish Coffee 12.00€
(cognac Gautier ou whisky Jameson, café chaud, chantilly)
- ↳ Tiramisu traditionnel au café espresso, biscuit imbibé, mascarpone onctueux, 11.00€
cacao amer
- ↳ Coupe glacée – au choix : 3.60€
Glaces : vanille de Madagascar, caramel-beurre salé, chocolat noir Valrhona®, la boule
chocolat de Dubaï (pistache-chocolat blanc et kadaïf croustillant)
Sorbets : framboise, citron vert, myrtilles, abricot
- ↳ Les Fruits Givrés – 100% végan  11.50€
kiwi jaune, fruit de la passion, baby mangue 
½ ananas, ½ coco
- ↳ Chantilly maison en supplément 2.00€

MAISON SORBETTI 15.50€
Créateur de fruits givrés

Pâtisseries, glaces et sorbets : toutes nos créations sont faites maison.

Notre carte évolue en fonction des arrivages et de la disponibilité de nos producteurs pour vous garantir fraîcheur et qualité.

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

Règlement à table



Formule déjeuner
à partir de 20€

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