

## 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€
~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 pommes 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	32€
~Œuf mollet de Marin aux cèpes, infusion et purée de cèpes, pralin de chanterelle noire	25€
~Saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre, 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€
~Velouté de potimarron, graines de courges torréfiées	18€
~Escargots de Poisy – Domaine des Orchis – au beurre persillé à l'ail des ours	
	(douzaine) 24€
	(demi-douzaine) 12€
~Salade César au poulet croustillant (aiguillettes de poulet panées aux céréales, cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de Parmesan Reggiano AOP)	19€
~Salade façon césar aux crevettes croustillantes (cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de Parmesan Reggiano AOP)	19€
~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 mi-cuites, infusion de cèpes  
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, servi dans un pain fait maison  
brioché et doré au beurre) sans modification possible
- ~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 périgéoux)
- ~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 28€  
servi avec 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
- ~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 21€  
(mélange de fromages franco-suisse, vin blanc, ail)
- ~Berthoud (Spécialité Traditionnelle Garantie) servi avec pommes de terre en robe et salade verte 21€  
(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€  
servie 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 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  
tarama onctueux



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

ou

Suprême de pintade fermière parfumée au thym (cuisson douce), jus de volaille rôti  
gratin de pommes de terre et légumes croustillants et fondants



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

50€

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

# MENU DÉCOUVERTE CHASSE

Amuse-bouche



Terrine de chasse (sanglier, chevreuil)  
crémeux de poires et chips de pomme



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



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

57€

~ 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



Pâté croûte fait maison

(chevreuil, filet de perdreau, foie gras)  
condiment courge, crémeux cassis, gelée de groseilles



Sorbet mirabelle et son alcool



Dégustation de chevreuil en 3 façons :

- ~ pavé, sauce gibier aux airelles sauvages
- ~ cromesquis (croustillant de chevreuil pané)
- ~ civet, sauce Saint-Hubert (cuissot sans os)

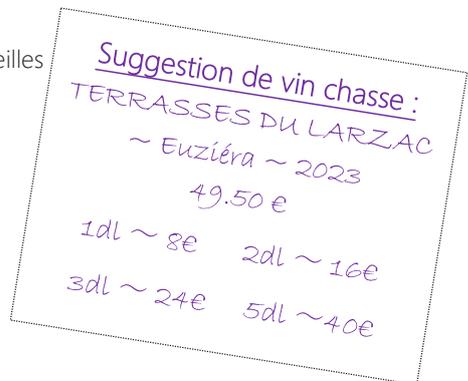
Accompagné de spätzle, potimarron, chou rouge, marrons caramélisés,  
poire au vin blanc et épices, choux de Bruxelles



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

72€

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



## LES ENTRÉES CHASSE

- ~Pâté croûte fait maison (chevreuil, filet de perdreau, foie gras), condiment courge, crémeux cassis, gelée de groseilles 27.00€
- ~Carpaccio de cerf aux noix et fruits rouges fermentés, vinaigrette aux cèpes 23.00€
- ~Terrine de chasse (sanglier, chevreuil), crémeux de poires et chips de pomme 21.00€

## LES VIANDES CHASSE (d'origine française)

- ~Noisette de chevreuil Rossini 62.50€  
(escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme des collines, sauce périgéoux)
- ~Entrecôte de cerf grillée, sauce gibier aux airelles sauvages 45.50€
- ~Dégustation de chevreuil en 3 façons : 42.50€  
pavé, sauce crémeuse aux girolles, cromesquis (croustillant de chevreuil pané) et civet, sauce Saint-Hubert
- ~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



## 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  15.50€
- ↳ Chantilly maison en supplément 2.00€

---

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*