

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 dujour

35€

~ 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

Rose de saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre
praliné de graines de courges, velouté soyeux de potimarron



Dos de morue d'exception, sauce beurre blanc onctueuse aux œufs de poisson
céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants

ou

Pavé d'agneau (rosé), ail confit et jus parfumé 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) ~

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.



Les Encas seul ou à partager...

~Caviar français de Neuvic – 10g	~Osciètre Signature	servi avec 8 pièces de blinis	33€
de taille moyenne, goût est à la fois puissant et structuré, une texture ferme avec des nuances dorées, élégant et équilibré, révèle de délicates notes marines et de l'huître			
~Suprême de truffe noire – 15g	~ servi avec 8 pièces de blinis		35€
~Suprême de truffe blanche d'Alba – 15g	~ servi avec 8 pièces de blinis		60€
~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, oignons rouges, coriandre fraîche			17€
~Crevettes croustillantes, ketchup maison – 4 pièces			16€
~Pizza (crème tartufata, jambon blanc truffé)			18€
~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€
~Jambon blanc à la truffe – 100g			8€
~Saucisson porc & bœuf maison – 100g			8.50€

Les Entrées

~Gambero rossien carpaccio, agrume brûlé, fruits de la passion, poivron en trompe d'œil	31€
~Rose de saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre praliné de graines de courges, velouté soyeux de potimarron	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 épiceée	18€
~Potage du jour, 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	7€

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 (100% homard émietté, mayonnaise, cœur de sucrine, tomates, coriandre, pain fait maison brioché et doré au beurre) sans modification possible	35€
~Grosses crevettes sauvages croustillantes, basilic thaï, bisque de homard céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants	35€
~Dos de morue d'exception, sauce beurre blanc onctueuse aux œufs de poisson céréales gourmandes et légumes croustillants et fondants	31€
~Frites fraîches maison	8€

Les Viandes (d'origine française)

~Filet de bœuf à la façon Rossini revisité (180g) (escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme des collines, sauce périgueux)	49€
~Filet de bœuf (180g) sauce crémeuse aux girolles	44€
~Pavé d'agneau (rosé), ail confit et jus parfumé	36€
~Suprême de pintade fermière parfumée au thym (cuisson douce), jus de volaille rôti	29€
~Tartare de bœuf taillé au couteau (180g) aux saveurs thaïes servi avec frites fraîches maison et salade verte (citronnelle, gingembre, sauce soja sucrée, coriandre, galanga, graines de sésame, huile de sésame grillée)	28€
~Burger Fleur de Neige, servi avec frites fraîches maison et salade verte (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	28€
~Burger Fleur de Neige servi avec steak haché de Galice maturée 20 jours (150g)	29€
~Frites fraîches maison	8€

Votre plat peut être enrichi
d'un suprême de truffe noire (35€) ou de truffe blanche d'Alba (60€)

Les Abats (d'origine EU)

- ~Pommes de risde veau braisé au foin, sauce crémeuse aux girolles 47€
- ~Rognons de veau à la crème flambés à l'armagnac, sauce crémeuse aux girolles 31€

Les Plats Végétariens

- ~Gaufre depommes 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) 15€

Les spécialités Savoyardes

- ~Raclette de Châtel de la Ferme du Linga, min.2 personnes servie avec pommes de terre en robe et salade verte, à racler soi-même (300g de fromage fermier par personne - à consommer uniquement sur place) 25€
- ~Fondue savoyarde (250g par pers) servi avec pain et salade verte, min. 2 personnes (mélange de fromages franco-suisse, vin blanc, ail) 23€
- ~Berthoud (spécialité traditionnelle certifiée de la Vallée d'Abondance) servi avec pommes de terre en robe et salade verte (fromage d'Abondance gratiné au four, madère, ail, poivre et vin blanc de Savoie) 22€
- ~Supplément charcuterie élaborée par nos soins (par personne) 9€
(jambon cru au genièvre, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée)



Les Desserts

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

~Sphère en chocolat noir Valrhona® flambée à la Chartreuse verte	16€
(myrtilles en deux textures, mousse légère à la Chartreuse, noisettes caramélisées)	
glace à la Chartreuse	
~Éclair	15€
(crèmeux mangue et fruits de la passion, ganache légère au chocolat blond Dulcey)	
~Choco-cookie et sorbet framboise	14€
(base de cookie moelleux et coulant au chocolat noir Valrhona®) - 10 minutes d'attente	
~Coupe Spiritueuse (2 boules)	13.50€
(au choix : sorbet framboise à l'eau de vie de framboise ou citron vert à la vodka ou abricot à l'eau de vie d'abricot)	
~Brioche à la vanille de Madagascar façon perdue,	13€
sauce praline aux citrons, compotée d'abricots, glace vanille - 10 minutes d'attente	
~Crème brûlée à la vanille de Madagascar	12€
~Douceur d'Orient	12€
(crèmeux pistache-chocolat blanc et kadaïf croustillant, compotée de myrtilles, crumble noisette)	
~Dame blanche	12.50€
(3 boules de vanille, sauce chocolat maison, chantilly)	
~French ou Irish Coffee	12€
(cognac Gautier ou whisky Jameson, café chaud, chantilly)	
~Tiramisu traditionnel au café espresso	12€
(biscuit imbibé, mascarpone onctueux, cacao amer)	
~Coupe glacée – au choix :	3.60€
Glaces : vanille de Madagascar, caramel-beurre salé, chocolat noir Valrhona®, chocolat de Dubaï (pistache-chocolat blanc et kadaïf croustillant)	
Sorbets : framboise, citron vert, myrtille, abricot	la boule
~Les Fruits Givrés – 100% végan	11.50€
fruit de la passion	
½ ananas, ½ coco, ½ mangue	15.50€
~Chantilly faite maison (en supplément)	2€

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





Menu Enfant

Menu à 17.90 €

(servi pour les enfants jusqu'à 10 ans)

Tous nos plats sont faits maison,
accompagnés de légumes et/ou de frites fraîches maison
*All our dishes are homemade
and served with vegetables and/or homemade fresh 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, caramel-beurre salé, chocolat noir,
chocolat de Dubaï (pistache-chocolat blanc et kadaïf croustillant)

abricot, myrtilles, framboise, citron vert

Ice cream or Sorbet (2 scoops)

*vanilla, caramel-salted butter, dark chocolate,
Dubai chocolate (pistachio-white chocolate and crispy kadaif)*

apricot, blueberry, raspberry, lime

ou / or

Gaufre au sucre glace ou Nutella

Waffle with sugar or Nutella

Formule Déjeuner

À partir de 20 euros



Menu de Noël

Bouchée apéritive

Langoustines des Côtes Bretonnes en tartare, jus de langoustines,
mandarine et feuilles de tagète

— 8€ en supplément —

Rosé de saumon d'Écosse délicatement fumé par nos soins aux baies de genièvre,
praliné de graines de courges, velouté soyeux de potimarron

ou

Fricassé d'escargots, crémeux de champignons
chips d'ail et émulsion d'ail doux

ou

Foie gras de canard français
déclinaison de poire et poivre de Kampot

— — —

Pause de Noël Sorbet poire William-limoncello

— — —

Suprême et cuisse de dinde fermière en ballotine, sauce poulette truffée
Mousseline de ratte du Touquet, marrons caramélisés, cardons à la crème

ou

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

— — —

Bûche de Noël

(confit et croustillant cassis, crémeux de vanille, biscuit chocolat moelleux,
mousse chocolat noir intense)

Menu à 80€ par personne

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

hors boissons

— Fromages fermiers affinés —

— 8€ en supplément —

Aucun changement dans le menu n'est possible
Non adapté aux régimes sans lactose, sans gluten ou allergies alimentaires
Le dessert ne peut pas être remplacé par le fromage

Menu de la Saint-Sylvestre

La coupe de Champagne

Serge Demière – Blanc de Blanc- 1er cru

Bouchées apéritives

Carpaccio de gamberorossi
Crèmeux avocats, bergamote

Nage de Saint-Jacques et langoustines des Côtes Bretonnes Risotto
de fenouil, crumble de pistache anisé Bouillon corsé de langoustines

Pause glacée Sorbetpoire Williams-limoncello

Poularde du Gers, marbre de cresson de fontaine, truffe de la Drôme
Conchiglioni farcis aux cèpes, poireaux grillés Gâteau de bonotes
beurre de truffes Sauce Albuféra au Vin Jaune

Fromages fermiers affinés

Dessert de l'AnNeuf
biscuit madeleine à la vanille,
brunoise de poires, vanille et yuzu, bavaroise à la vanille

Menu en prépaiement intégral à la réservation
Aucun changement dans le menu n'est possible

Non adapté aux régimes sans lactose, sans gluten ou allergies alimentaires