

# Menu Signature

Amuse-bouche



Saumon fumé en carpaccio

crème ajo blanco, vinaigrette à la mangue aux épices douces

ou

Charcuterie élaborée par nos soins ~18 mois d'affinage~

(noix de jambon cru fumée au genièvre, terrine, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée)

salade verte



Dos de morue d'exception, sauce onctueuse au beurre blanc

mélange de céréales et légumes de saison

ou

Effiloché d'épaule d'agneau français confit au thym, crème d'ail doux et jus d'agneau corsé

gratin de pommes de terre et légumes de saison



Un dessert au choix parmi notre sélection de desserts

49€

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

servi 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 Neuville – 10g ~ Osciètre Signature ~ servi avec 8 pièces de blinis<br>de taille moyenne, le goût est à la fois puissant et structuré, une texture ferme avec des nuances dorées,<br>élégant et équilibré, révèle de délicates notes marines et de l'huître | 33€ |
| ~Suprême de truffe noire – 15g ~ servi avec 8 pièces de blinis                                                                                                                                                                                                                  | 35€ |
| ~Malakoff maison – petits beignets chauds de fromage franco-suisse – 6 pièces                                                                                                                                                                                                   | 18€ |
| ~Crevettes croustillantes, mayonnaise sriracha – 4 pièces                                                                                                                                                                                                                       | 16€ |
| ~Gaufre de pommes de terre maison, émulsion légère au fromage d'Abondance                                                                                                                                                                                                       | 15€ |
| ~Noix de jambon cru maison fumé au genièvre – 100g                                                                                                                                                                                                                              | 16€ |
| ~Viande séchée maison – 50g                                                                                                                                                                                                                                                     | 10€ |
| ~Saucisson maison de porc et bœuf – 100g                                                                                                                                                                                                                                        | 8€  |
| ~Jambon blanc à la truffe – 100g                                                                                                                                                                                                                                                | 8€  |

# Les Entrées

|                                                                                                                                                                                        |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ~Gambero rosso de Méditerranée en carpaccio, sauce vierge à la pêche et piment jaune                                                                                                   | 31€ |
| ~Saumon fumé en carpaccio, crème ajo blanco, vinaigrette à la mangue aux épices douces                                                                                                 | 24€ |
| ~Charcuterie élaborée par nos soins ~18mois d'affinage ~ et salade verte<br>(noix de jambon cru au genièvre, terrine, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée) | 22€ |
| ~Ceviche de poisson, lèche de tigre à la coriandre et oignon rouge, aji amarillo, tagetes<br>lemmonii                                                                                  | 20€ |
| ~Pâté croûte traditionnel maison (canard, veau, porc, foie gras), condiment estival                                                                                                    | 19€ |
| ~Autour de la tomate<br>(tomates confites, biscuit à la tomate, stracciatella crémeuse, pesto au basilic, sorbet tomate-basilic)                                                       | 18€ |
| ~Salade verte                                                                                                                                                                          | 7€  |

# Les Salades

Uniquement au déjeuner

|                                                                                                                                                                                   |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| ~Salade césar au poulet doré ou aux crevettes croustillantes<br>(cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de parmesan)                                                        | 24€ |
| ~Salade de chèvre chaud de notre vallée                                                                                                                                           | 21€ |
| ~Poke bowl au thon rouge<br>(quinoa, mangue, avocat, concombre, pickles de gingembre frais, coriandre, edamame, sauce soja sucrée et sésame)<br><u>sans modification possible</u> | 24€ |

# Les Poissons

- ~Filets de perches meunières dorés à la poêle, 34€  
mélange de céréales et légumes de saison
- ~Dos de morue d'exception, sauce onctueuse au beurre blanc 32€  
mélange de céréales et légumes de saison
- ~Lobster Roll (froid) servi avec frites fraîches maison 35€  
(100% homard émietté, mayonnaise, cœur de sucrine, tomates, coriandre,  
pain brioché et doré au beurre)  
sans modification possible

# Les Viandes

servies avec gratin savoyard et légumes de saison

- ~Filet de bœuf Rossini revisité 49€  
(escalope de foie gras de canard français, truffe noire de la Drôme des Collines, sauce périgieux)
- ~Filet de bœuf, sauce crémeuse aux girolles 40€
- ~Magret de canard rôti sur peau, jus corsé infusé à la cerise et gingembre 36€
- ~Effiloché d'épaule d'agneau français confit au thym, crème d'ail doux et jus d'agneau corsé 30€
- ~Tartare de bœuf taillé au couteau aux saveurs thaïes 28€  
servi avec frites fraîches maison et salade verte  
(citronnelle, gingembre, sauce soja sucrée, coriandre, galanga, graine de sésame, huile de sésame grillée)  
sans modification possible
- ~Burger Fleur de Neigeservi avec frites fraîches maison et salade verte 28€  
(pain burger, steak haché de bœuf taillé au couteau, tomate, cœur de sucrine,  
fromage à raclette de Châtel et sauce burger maison)  
sans modification possible
- ~Frites fraîches maison 8€
- ~Frites fraîches maison à la truffe et au parmesan 11€

Votre plat peut être complété  
par un suprême de truffe noire (35€)







## Les plats végétariens

- ~Carotte feuilletée, crumble au charbon végétal, émulsion légère à la carotte 18€
- ~Mélange de céréales et légumes de saison 21€

## Les Fromages

- ~Fromages fermiers affinés, confiture et fruits secs (5 morceaux) 15€

## Les spécialités savoyardes

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



# Nos desserts

Toutes nos glaces, sorbets et pâtisseries sont réalisées maison

|                                                                                                                                                                                          |                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| ~Sphère en chocolat noir Valrhona flambée à la Chartreuse verte<br>(myrtilles en deux textures, mousse légère à la Chartreuse, noisettes caramélisées)<br>glace à la Chartreuse verte    | 16.00€            |
| ~Éclair<br>(crèmeux mangue et fruits de la passion, ganache légère au chocolat blond Dulcey)                                                                                             | 15.00€            |
| ~Choco-cookie et sorbet framboise<br>(base de cookie moelleux et coulant au chocolat noir Valrhona®) - 10 minutes d'attente                                                              | 14.00€            |
| ~Coupe Spiritueuse (2 boules)<br>(au choix : sorbet framboise à l'eau de vie de framboise ou citron vert à la vodka<br>ou abricot à l'eau de vie d'abricot)                              | 13.50€            |
| ~100% Chartreuse verte<br>(2 boules de glace à la chartreuse, mousse légère à la Chartreuse, arrosée à la Chartreuse verte)                                                              | 15.00€            |
| ~Brioche façon perdue à la vanille de Madagascar, sauce praline au citron,<br>compotée d'abricots, glace à la vanille de Madagascar 10 minutes d'attente                                 | 13.50€            |
| ~French ou Irish Coffee<br>(cognac Gautier ou whisky Jameson, café chaud, chantilly)                                                                                                     | 13.00€            |
| ~Dame blanche<br>(2 boules de glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, chantilly)                                                                                        | 12.00€            |
| ~Tiramisu traditionnel au café espresso<br>(biscuit imbibé, mascarpone onctueux, cacao amer)                                                                                             | 12.00€            |
| ~Collection de glaces et sorbets – au choix :<br>vanille de Madagascar, caramel-beurre salé, chocolat noir Valrhona, café, chartreuse verte<br>framboise, citron vert, myrtille, abricot | 3.60€<br>la boule |
| ~Les Fruits Givrés – 100% végan                                                                       |                   |
| fruit de la passion, baby mangue, prune bonbon, mangoustan-litchi                                                                                                                        | 11.00€            |
| ½ ananas Victoria, ½ coco, ½ fruit de dragon-framboise-hibiscus                                                                                                                          | 15.00€            |
| ~Chantilly maison                                                                                                                                                                        | 2.00€             |

  
MAISON SORBETTI  
Créateur de fruits givrés

---

Prix nets par personne en euros, hors boissons

Règlement à table

# Menu Enfant

## Menu à 16.50 €

(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

*Homemade breaded chicken strips*

ou / or

Steak haché de boeuf

*Minced beefsteak*

ou / or

Filet de poisson blanc pané

*Breaded white fish fillet*



Glace ou Sorbet (1 boule)

vanille, caramel-beurre salé, chocolat noir, café

abricot, myrtilles, framboise, citron vert

*Ice cream or Sorbet (1 scoop)*

*vanilla, salted caramel, dark chocolate, coffee*

*apricot, blueberry, raspberry, lime*

ou / or

Gaufre au sucre glace ou Nutella

*Waffle with icing sugar or Nutella*