

Les Encas

Seul ou à partager !

~Caviar français de Neuville – 10g ~ Osciètre Signature ~ servi avec 8 pièces de blinis de taille moyenne, le 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	33€
~Suprême de truffe noire – 15g ~ servi avec 8 pièces de blinis	25€
~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	32€
~Œuf mollet de Marin aux cèpes, infusion et purée de cèpes, pralin de chanterelle noire	25€
~Charcuterie élaborée par nos soins ~18mois d'affinage ~ et salade verte (noix de jambon cru au genièvre, terrine, saucisson sec de porc et bœuf, saucisson à l'ail, viande séchée)	22€
~Saumon fumé en carpaccio, crème ajo blanco, vinaigrette à la mangue aux épices douces	24€
~Velouté de potimarron, graines de courges torréfiées	18€
~Escargots de Poissy – Domaine des Orchis – au beurre persillé à l'ail des ours (douzaine)	24€
~Salade verte	7€

Les Salades

Uniquement au déjeuner

~Salade César au poulet doré ou aux crevettes croustillantes (cœur de sucrine, croûtons, œuf dur & copeaux de parmesan)	24€
~Salade de chèvre chaud de notre vallée	24€

Les Entrées chasse

- ~Pâté croûte fait maison (chevreuil, filet de perdreau, foie gras),
condiment courge, crémeux de poires, gelée de groseilles 27€
- ~Carpaccio de cerf aux noix et fruits rouges fermentés, vinaigrette aux cèpes 23€
- ~Terrine de chasse (sanglier, chevreuil), crémeux de poires 21€

Les Viandes chasse

- ~Noisette de chevreuil Rossini 62€
(escalope de foie gras de canard français, truffes noires de la Drôme des collines, sauce périgueux)
- ~Entrecôte de cerf grillée, sauce gibier aux airelles sauvages 46€
- ~Dégustation de chevreuil en 3 façons : pavé sauce gibier aux airelles sauvages, cromesquis
(croustillant de chevreuil et cèpes pané) et civet sauce Saint-Hubert 43€
- ~Civet du moment, sauce Saint-Hubert (cuissot sans os) 37€

Les Poissons

- ~Filet de truite d'Abondance autour de cèpes - produit local d'exception 38€
pêché selon la technique traditionnelle japonaise de l'Ikejime — disponible en quantité limitée
- ~Dos de cabillaud sauvage, sauce onctueuse au beurre blanc 32€

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 cèpes 44€
- ~Effiloché d'épaule d'agneau français confit au thym, crème d'ail doux et jus d'agneau corsé 31€
- ~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 Neige servi 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€
- ~Assiette de légumes de saison (spätzle, potimarron, chou rouge, marrons caramélisés, poire au vin blanc et épices, choux de Bruxelles) 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)



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 cabillaud sauvage, sauce onctueuse au beurre blanc

gratin de pommes de terre 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 par notre sélection de desserts

50€

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

Chaque jour, notre équipe s'engage à vous offrir le meilleur.
Pour préserver leur bien-être, le restaurant ferme à 15 h et
23 h. Prix nets par personne en euros, hors boissons, service
compris Règlement à table

Menu Découverte. Chasse.

Amuse-bouche



Terrine de chasse (sanglier, chevreuil)
crèmeux de poire



Civet du moment, sauce Saint-Hubert (cuisson 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 de desserts

60€

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

Chaque jour, notre équipe s'engage à vous offrir le meilleur.
Pour préserver leur bien-être, le restaurant ferme à 15 h et
23 h. Prix nets par personne en euros, hors boissons, service
compris Règlement à table

Menu Dégustation Chasse.

Amuse-bouche



Pâté croûte fait maison

(chevreuil, filet de perdreau, foie gras)

condiment courge, crémeux de poires, gelée de groseilles



Sorbet mirabelle et son alcool



Dégustation de chevreuil en 3 façons :

~ pavé, sauce gibier aux airelles sauvages (rosé)

~ cromesquis (croustillant de chevreuil et cèpes 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 parminotre sélection de desserts

75€

~ fromages fermiers affinés supplément 8€ (3 morceaux)

Chaque jour, notre équipe s'engage à vous offrir le meilleur.
Pour préserver leur bien-être, le restaurant ferme à 15 h et
23 h. Prix nets par personne en euros, hors boissons, service
compris 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

Nos desserts

Toutes nos glaces, sorbets et pâtisseries sont réalisées maison

~Sphère en chocolat noir Valrhona flambée à la Chartreuse verte (myrtilles en deux textures, mousse légère à la Chartreuse, noisettes caramélisées) glace à la Chartreuse verte	16.00€
~Éclair (crèmeux mangue et fruits de la passion, ganache légère au chocolat blond Dulcey)	15.00€
~Choco-cookie et sorbet framboise (base de cookie moelleux et coulant au chocolat noir Valrhona®) - 10 minutes d'attente	14.00€
~Coupe Spiritueuse (2 boules) (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)	13.50€
~100% Chartreuse verte (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, compotée d'abricots, glace à la vanille de Madagascar 10 minutes d'attente	13.50€
~French ou Irish Coffee (cognac Gautier ou whisky Jameson, café chaud, chantilly)	13.00€
~Dame blanche (2 boules de glace à la vanille de Madagascar, sauce chocolat maison, chantilly)	12.00€
~Tiramisu traditionnel au café espresso (biscuit imbibé, mascarpone onctueux, cacao amer)	12.00€
~Collection de glaces et sorbets – au choix : vanille de Madagascar, caramel-beurre salé, chocolat noir Valrhona, café, chartreuse verte framboise, citron vert, myrtille, abricot	3.60€ 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