











Entrées

- Terrine de foie gras maison, chutney de pommes au vinaigre de cidre, toasts
Homemade foie gras terrine with apple cider vinegar chutney and toast
24 € 
 - Saumon sauvage confit par nos soins et feuilles de saison
Home-cured wild salmon and seasonal salad leaves
22 € 
 - Bonbon de reblochon fermier rôti, basilic et salade de jeunes pousses
Roasted reblochon farm cheese candy, basil and baby leaf salad
14 € 
 - Lentilles beluga en salade et foie gras poêlé, magret fumé de la maison, roquette et pesto d'hiver
Beluga lentil salad and seared foie gras, home-smoked filet of duck breast, roquette and winter pesto
22 € 
 - Salade d'hiver de choux Kale et rouge, œuf bio mollet, noix, herbes fraîches et kumquat confit
Kale and red cabbage winter salad, soft-boiled organic egg, nuts, fresh herbs and candied kumquat
16 € 
 - Planche du Cœur **(de 2 à 4 personnes)**: Saucisson de montagne entier, terrine maison génépi et genièvre, jambon de montagne, magret fumé en tranches, bâtonnets de légumes et radis
« Planche du cœur » (for 2, 3 or 4) Platter of whole mountain sausage, homemade genépi and juniper terrine, mountain ham, sliced smoked duck breast, vegetable sticks and radishes
34 € 
 - Plateau de fruits de mer. 6 huîtres D'Oléron (Maison Papin), belles crevettes roses et petites grises, bulots aioli.
Seafood platter : 6 Oléron oysters (Maison Papin), prawns, shrimps, whelks and aioli (garlic mayonnaise)
42 € 
 - Le bouquet de crevettes roses et aioli maison
Bouquet of prawns and homemade aioli (garlic mayonnaise)
24 € 
 - Soupe de légumes du jour, tranche de pain de montagne et morceau de tomme de Savoie
Vegetable soup of the day with mountain bread and a slice of Savoy tomme cheese
12 € 
-



Poissons :

- Tronçon de turbot rôti, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et légumes d'hiver
Roasted turbot wedge, mashed potatoes with olive oil and winter vegetables
34 € 
- Pavé de cabillaud vapeur, petits légumes croquants, wok de noodles soba
Steamed cod filet, fresh crunchy vegetables and stir-fried soba noodles
26 € 
- Dorade royale entière au four, pommes de terre grenailles, fumet aux herbes et vin blanc
Whole oven-cooked gillthead seabream, new potatoes and herb and white wine stock
32 € 
- Filet de bar sur plancha, jus au citron, polenta aux olives
Griddle-cooked filet of sea bass with lemon juice and olive polenta
28 € 



Viandes :

- Le traditionnel tartare de bœuf, pomme frites et salade
Poêlé sur demande
Traditional beef tartare, fried potatoes and salad, Pan-Fried on request
22 € 
- Burger du Cœur, pain bio, steak haché maison, compotée d'oignons, concassé de tomates
« Burger du Cœur » ; Organic bun, homemade mincemeat, onion compote and tomato purée
22 € 
- Belle entrecôte de Simmental (350 g) et os à moelle, grenailles et shitake en poêlée
Simmental rib steak (350g) and bone marrow, new potatoes and pan-fried shitake mushrooms
34 € 
- Double côte de cochon, thym, crème de maïs, oignons et diots sautés.
Double pork ribs, thyme, creamed sweetcorn, sautéed onions and diots (Savoy sausage)
32 € 
- Coquelet rôti en caquelon, cébettes et estragon. Gratin dauphinois de la maison.
Pot-roasted cockerel, spring onions and tarragon with homemade gratin dauphinois
25 € 
- Souris d'agneau confite 7 heures, petites pommes de terre rôties
Seven hour slow-cooked lamb shank with roasted small potatoes
26 € 

Les classiques de la maison :

- Crozets en risotto, diots, morilles et parmesan
Crozet (Savoy buckwheat pasta)risotto, diots (Savoy sausage),morel mushrooms and parmesan 28 € 
- Chiffonnade de jambon à la truffe, coquillettes en risotto et parmesan
Finely shredded truffle-infused ham, pasta shell risotto and parmesan 24 € 

Plats végétariens :

- Gratin de légumes de saison, coulis de tomate et poudre d'amandes
Seasonal vegetable gratin, tomato coulis and ground almonds 20 € 
- Grande assiette de légumes vapeur, herbes fraîches, œuf mollet, graines, huile vierge et citron
Large platter of steamed vegetables, fresh herbs, soft-boiled egg, grains, virgin olive oil and lemon 24 € 

Le coin savoyard :

La fondue de Mamie Lucienne
Mamie Lucienne's fondue

28 €



La fondue aux morilles
Morel mushroom fondue

34 €



La fondue au champagne
Champagne fondue

34 €



Tartiflette au reblochon fermier
Tartiflette with reblochon farm cheese

22 €



Filet de poulet savoyard
Savoyard-style chicken breast filet

22 €



Tous nos fromages sont produits et affinés dans la région selon le savoir-faire de nos producteurs.









All our cheeses are produced and ripened in the region in line with the savoir-faire of local producers

Formule enfant :

13 €

- Un jus de pomme bio ou un sirop,
Glass of organic apple juice or squash
- Au choix : Steak de boeuf haché ou pavé de cabillaud
Homemade mincemeat or filet of cod
- Avec au choix : Coquillettes, frites ou légumes
Pasta shells or fried potatoes or vegetables
- Dessert : 1 boule de glace au choix
1 scoop of ice cream

Desserts :

- Tarte myrtille
Blueberry tart 14 € 
- Fondant au chocolat mi-cuit, glace vanille Philippe Faur
Melt-in- the mouth chocolate fondant with Philippe Faur vanilla ice cream 15 € 
- Tatin tradition aux pommes caramélisées
Traditional tarte tatin with caramelised apples 12 € 
- Profiteroles de la maison, fondue de chocolat Weiss
Homemade profiteroles with Wess melted chocolate 14 € 
- Composition de fruits de saison, noix, menthe fraîche et superfoods
Salad of seasonal fruits, nuts, fresh mint and superfoods 12 € 
- Composition glacée aux éclats de meringue. Citron, myrtille, mangue
Composition of ice cream and meringue fragmants : lemon, blueberry and mango 11 € 
- Amiral Génépi
Sorbet with genepi liqueur 14 € 
- Café gourmand
Coffee served with a selection desserts 13 € 
- Assortiment de fromages
Assortiment of cheeses 14 € 