



Les verrines / in a glass jar

- | | |
|--|---|
| <p>Gaspacho...10 €
courgettes et menthe fraîche
<i>Cold soup with zucchini and fresh mint</i></p> <p>Salade de lentilles vertes...11 €
Sérac, échalotes grises
<i>Green lentil salad, Sérac cheese, grey shallots</i></p> <p>Foie gras de canard maison...14 €
confiture de Noël
<i>Homemade duck foie gras, Christmas jam</i></p> | <p>Terrine de campagne...9 €
gros pain toasté
<i>Country terrine, toasted bread</i></p> <p>Truite fumée des lacs alpins...12 €
pommes de terre, crème moutarde et oignons
<i>Smoked trout from Alpine lakes, potatoes, onions & mustard sauce</i></p> |
|--|---|

Les bols / in a bowl

- | | |
|--|---|
| <p>Salade aux noix
vieille tomme au rabot et jambon de pays
<i>Green salad with nuts, Tomme cheese, country ham</i></p> <p>Petite...12 € Grande...19 €</p> | <p>Salade de chèvre
miel de montagne et jambon de pays
<i>Green salad with goat cheese, honey, country ham</i></p> <p>Petite...12 € Grande...19 €</p> |
| <p>Soupe aux cailloux...12 €
Gros légumes, pain grillé
<i>Vegetable soup, toasted bread</i></p> | |

Les planches / on a slate

- | | |
|--|---|
| <p>Planche des Drus...21 €
Fromages de Savoie et charcuterie de pays
<i>Slate of local cheeses and charcuterie</i></p> <p>Planche de charcuterie...17 €
Jambon de pays, viande séchée et saucisson
<i>Slate of country ham, dried meat and saucisson</i></p> | <p>Planche de fromage de Savoie...16 €
Beaufort, Reblochon, Tomme de chèvre
<i>Slate of Beaufort cheese, Reblochon cheese and Tomme goat cheese</i></p> |
|--|---|

Menu Enfant / kids menu (- de 12 ans)

- 1 plat + 1 glace, au choix...13.50 €
1 main dish + 1 ice cream, of your choice
- Steak haché, fine purée de pommes de terre / *Steak, potato purée*
- Lieu jaune, haricots verts / *Pollock fish, green beans*
- Coquillettes au beurre, jambon blanc du Sauguet / *Pasta with butter, slice of ham*
- Cornet de glace/ *Ice cream cone*



Les cocottes / in a cast iron casserole

- Blanquette de veau
à l'ancienne, riz pilaf... 19 €
Veal blanquette, rice pilaf
- Potée savoyarde
saucisse, jarret de porc et chou vert... 26 €
Savoyard hotpot, sausage, ham hock and green cabbage
- Joue de bœuf braisée et confite au
coin du feu... 24 €
fine purée de pommes de terre
Braised beef cheek, delicate potato purée
- Poulet cocotte Grand-Mère... 22 €
lard de bœuf, pommes de terre
Grandmother's chicken, beef bacon, potatoes

- Veau confit, morilles au vin jaune
polenta crémeuse... 32 €
Veal confit, morels in vin jaune, creamy polenta
- Légumes d'hiver, bouillon
céréales germées... 19 €
Winter vegetables, broth, spelt grains
- Coquillettes au Beaufort
jambon blanc du Sauguet... 19 €
Pasta with Beaufort cheese, Sauguet ham
- Pela des Aravis, salade grosses côtes,
reblochon, pomme de terre & oignons... 22 €
Pela des Aravis - traditional potato dish, large leaf salad
- Cabillaud rôti plein beurre
fine purée de pommes de terre... 28 €
Cod roasted in farm fresh butter, delicate potato purée

Les desserts en verrine / desserts in glass jar

- Mont Rose... 8 €
Compotée de framboise, pana cotta vanille,
crumble pistache
Raspberry jelly, pana cotta vanilla, pistachio crumble
- Mont-Blanc... 8 €
Crème de marrons, meringue, Chantilly
Chestnut, meringue, whipped cream
- Montenvers... 8 €
Confiture de myrtilles,
Crème façon cheese cake, spéculoos
Blueberries jam, cheese cake custard, spéculoos
- Mont-Maudit... 8 €
Crème citron, meringue, Chantilly
Lemon custard, meringue, whipped cream

- Dôme du Goûter... 8 €
Mousse caramel épicé, noisettes, sabayon chocolat
Spiced caramel mousse, hazelnuts, chocolate
- Aiguille Rouge... 8 €
Poire pochée vin rouge et myrtille, pain d'épices
Poached pear, red wine, blueberry and gingerbread
- Mer de glace... 8 €
Glaces vanille et framboise maison, meringue
Homemade vanilla and raspberry ice-cream, meringue
- Faisselle, coulis de fruits rouges... 7 €
Fresh soft cheese, red fruits sauce