



Notre carte aux inspirations hivernales

Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Gros Thierry et Caroline Boulangerie
Fruits et Légumes : GAEC de l'Arclusaz, les Vergers de St Eustache
Poissons, Poissons de nos lacs : Poissonnerie de l'Etoile, Homards Acadiens, Maison Murgat
Viandes : Favre Viandes, Volailles Métral/ Authentique Maison Retornaz Valloire /Maison Masse
Fromages : Bouquets de Savoie, Coopérative de Beaufort, Ferme du Pré Clos Valloire
Salaisons : Maison Guy Gros
Boissons : BRB Distributions, Métro
Décoration florale : Fleurs de satin

Prémices d'un repas

Potage de légumes retour de marché <i>Vegetables soup</i>	10,00€
Petites sardines désarêtées à l'huile d'olive de Ramon Pena <i>Boneless mini sardines in Ramon Pena olive oil</i>	14,00€
Pâté en croûte du chef (foie gras, canard, ris de veau) <i>Homemade meat pie with foie gras, duck, calves sweetbread</i>	15,00€
Gravlax de saumon Bömlo, crème au raifort <i>Bömlo salmon gravlax, horseradish cream</i>	15,00€
Buddha bowl (quinoa, avocat, betterave, courge, noix) <i>Buddha bowl (quinoa, avocado, beetroot, squash, nuts)</i>	17,00€
Salade César revisitée (aiguillettes de poulet, croûtons, beaufort) <i>Caesar salad with chicken, croutons, beaufort cheese</i>	15,00€
Salade Gourmande au foie gras, magrets, pain d'épices, marrons <i>Mixed salad with foie gras, smoked magrets, gingerbread and chestnuts</i>	19,00€
Saumon fumé par nos soins, mélange de jeunes pousses <i>Homemade smoked salmon, mixture of young shoots</i>	16,00€
Escalopes de foie gras de canard poêlées, tuile aux noisettes <i>Pan-fried duck foie gras escalopes, hazelnut tile</i>	32,00€
Poêlée de rognons de veau et escargots de Fontcouverte <i>Pan-fried veal kidneys and Fontcouverte snails</i>	19,00€

Les poissons et viandes

Retour de pêche de la poissonnerie de l'Etoile selon arrivage <i>White fresh fish from local production</i>	28,00€
Mijotée de joues de cochon sauce au Pinot noir de Savoie <i>Simmered pig cheeks with Pinot noir de Savoie sauce</i>	22,00€
Andouillette 'AAAAA' à la moutarde violette de Brive la Gaillarde <i>Andouillette 'AAAAA' with purple mustard from Brive la Gaillarde</i>	26,00€
Noix de Saint-Jacques, émulsion aux graines de sarrasin torréfiées <i>Pan-fried scallops, emulsion with roasted buckwheat seeds</i>	32,00€
Burger CHRISTIANIA, frites et salade <i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	20,00€
	Viande bovine d'origine France
Tartare de bœuf au couteau 180g, frites et salade <i>Charolais cut beef tartare 180g french fries and green salad</i>	20,00€
	Viande bovine d'origine France
Tournedos de magret de canard au sautoir, jus réduit et kumquat <i>Duck breast tournedos, juice and kumquat</i>	28,00€
Entrecôte racée (Headshire) grillée à la plancha <i>Grilled ribsteak from Headshire</i>	29,00€
	Viande bovine d'origine UK
Cœur de ris de veau doré au jus blond <i>Calves sweetbread with blond juice</i>	32,00€

Les Spécialités savoyardes

Minimum deux personnes

Tartiflette au reblochon, charcuteries et salade <i>Potatoes gratin in reblochon cheese served with a green salad and local pork meats</i>	26,00€
Fondue montagnarde aux fromages, charcuteries et salade <i>Local cheese fondue with pork meats and green salad</i>	26,00€
Fondue savoyarde aux fromages et cèpes, charcuteries et salade <i>Local cheese fondue with cepe mushrooms, pork meats and green salad</i>	28,00€

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

All our fondues are served for a minimum of 2 people

Le prix s'entend par personne. *Price indicated is per person.*

Les desserts de notre pâtissier

Ardoise de fromages de nos fermes et montagnes <i>Chalk board with locally produced mountain cheeses</i>	9,00€
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges <i>Soft cheese with cream or berries sauce</i>	7,50€
Mont Blanc revisité <i>Macaron with chestnut cream</i>	9,00€
Boule de neige (crème citron, coulant ananas, financier pistache) <i>Snowball (lemon cream, pineapple heart, pistachio nut cake)</i>	9,00€
Verrine gourmande (chocolat noir, croustillant praline, mousse calisson) <i>Gourmet verrine (dark chocolate, crusty praline, calisson mousse)</i>	9,00€
Tarte tatin à ma façon <i>Caramelised apple tart cooked upside down</i>	9,00€
Suggestion du pâtissier <i>Dessert of the day</i>	8,00€
Café gourmand (un café maison FOLLIET et trois surprises sucrées) <i>Gourmet coffee with a selection of three desserts</i>	9,00€



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.
Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies.

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR : menu à la carte

(Merci de réserver votre dessert en début de repas)

NOS MENUS

Une entrée, plat, dessert = 38,00 €

Une entrée, plat, fromage, dessert = 46,00 €

Sélection du terroir Logis 



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer
L'ensemble des produits de notre carte et menus sont - Fait Maison – à l'exception des produits précédés du sigle *
Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place
Dans nos cuisines selon nos recettes à partir de produits de qualité
Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception

Les entrées

Pâté en croûte maison au foie gras, ris de veau et pistaches

Homemade meat pie with foie gras, calves sweetbread and pistachios

OU

Gravlax de saumon Bömlo au jus de betteraves et crème au raifort

Bömlo salmon gravlax with beetroot juice and horseradish cream

OU

Cassolette de rognons de veau et champignons bruns
Escargots de la Maison Blanche de Fontcouverte

Veal kidneys, mushrooms and Fontcouverte snails cassolette

Les plats

Retour de pêche de la poissonnerie de l'Etoile selon arrivage

White fresh fish from local production

OU

Mijotée de joues de cochon sauce au Pinot noir de Savoie

Simmered pig cheeks with Pinot noir de Savoie sauce

OU

Tournedos de magret de canard au sautoir, jus réduit et kumquat

Duck breast tournedos with juice and kumquat

Les desserts

Boule de neige (crème citron, coulant ananas, financier pistache)

Snowball (lemon cream, pineapple heart, pistachio nut cake)

OU

Verrine gourmande (chocolat noir, croustillant praliné, mousse au calisson)

Gourmet verrine (dark chocolate, crusty praline, calisson mousse)

OU

Mont Blanc revisité

Macaron with chestnut cream