

## ENTREES

Salade César revisitée, cœur de laitue romaine, aiguillette de poulet, beaufort ✪ 16€

Rosace de tomates anciennes, burrata et jambon cru ✪ 16€

Carpaccio de betteraves rouges, truites fumées par nos soins ✪ 18€

Carpaccio de saumon Label rouge à l'aneth ✪ 16€

## PLATS

Mijotée de joues de cochon braisées ✪ 22 €

Faux filet charolais grillé ✪ 26 €

Retour de pêche selon arrivage ✪ 28 €

Burger Christiania frites\*, petit mesclun ✪ 20 €

Filet de canette rôti aux olives ✪ 26€

Fondues savoyardes et charcuteries de montagnes

Minimum deux personnes et prix par personne 26 €

Tartiflette au reblochon de Savoie avec charcuteries ✪ 26 €

## DESSERTS

Tiramisu maison aux myrtilles ✪ 9 €

Tarte aux fruits de saison ✪ 8 €

Barre chocolat lactée, caramel coulant ✪ 9 €

Suggestion du pâtissier 8 €

Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer.

Tous les plats de notre carte sont élaborés sur place dans nos cuisines et selon nos recettes à partir de produits de qualités.

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à la réception.