



Notre carte aux inspirations estivales

Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Boulangerie GROS Thierry et Caroline

Fruits et Légumes : Vergers Saint Eustache, Maison Favel de la Drôme

Crustacés, Poissons de nos lacs : Poissonnerie de l'Etoile à Voglans

Viandes bovines et ovines : Authentique maison Retornaz, Maison Masse Rungis, Favre Viandes Modane

Volailles : Maison Masse Rungis, Métro

Fromages : Bouquets de Savoie, Coopérative de Beaufort, Ferme du Pré Clos Valloire,

Salaisons : Maison Guy Gros

Boissons : BRB Distributions

Vins : Vin sur vin à Chamonix, Vins de Vienne, maison Gérard Bertrand

Carte d'été

Prémices d'un repas

Petites sardines désarêtées à l'huile d'olive Ramon Pena <i>Small boneless sardines in olive oil, Traditionellen kleinen Sardinen im Olivenöl</i>	14.00 €
Tartare de saumon bio d'Irlande à l'aneth <i>Salmon tartare with dill, Lacks tartar</i>	16.00 €
Carpaccio de betteraves, truite fumée par nos soins au bois de hêtre <i>Beetroot carpaccio with our self-made smoked trout, Rote Rübe mit geräuchert Forelle</i>	18.00 €
Tomates anciennes des Alpilles, burrata et jambon cru de pays <i>Ancient tomatoes, burrata and raw local ham, Tomaten mit Burrata und Rohschinken</i>	16.00 €
Truite rose de Bretagne fumée par nos soins au bois de hêtre <i>Homemade smoked trout, Geräucherte Forelle aus dem Räucherofen</i>	16.00 €
Salade César revisitée, Cœur de laitue romaine, aiguillettes de poulet, beaufort, tomates cerises, pommes <i>Caesar salad, tomatoes, chicken's aiguillettes, croutons, beaufort cheese</i>	16.00 €
Salade fraîcheur Salade verte, pousses d'épinards, tomates, nectarine, oeufs de caille, graines de courge <i>Salad, spinach shoots, tomatoes, nectarine, quail eggs and pumpkin seeds</i>	16.00 €
Buddha bowl, Boullgour, tomates, courgettes grillées, pois chiches et légumes du jour <i>Boullgour, tomatoes, courgettes, chickpeas and vegetables</i>	17.00 €

Les poissons et viandes

Retour de pêche selon arrivage de notre poissonnier Manu 28.00 €
Today's fish of our fishmonger Manu, Fisch des Tages

Grenadins de veau au sautoir, champignons de saison 28.00 €
Medallion of veal with mushrooms, vegetables and potatoes, Kalbfleisch

Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte 22.00 €
Pork's cheeks embers in a casserole dish, Schweinfleish mit Sauce

Côtes d'agneau de Maurienne grillées (Luc Etelin d'Aiton) 28.00 €
Grilled local lamb cutlets, Lammkotelett

Burger CHRISTIANIA, frites et salade 20.00 €
Homemade hamburger with french fries and green salad,

Tartare de bœuf charolais au couteau 180 gr, frites et salade 20.00 €
Charolais cut beef tartar 180 g french fries and green salad, Tatarbeefsteak

Faux filet charolais grillé 26.00 €
Tenderloin with French fries, Lendenstück mit pommes frites

(Toutes nos viandes sont d'origine France ou UK)

Spécialités savoyardes

Tartiflette au reblochon avec salade verte et charcuteries de montagne

Potatoes gratin in reblochon cheese served with a green salad and local cold meats

Kartoffeln mit reblochon Käse mit Salat und Wurstwaren

26.00 €

Fondue montagnarde aux fromages avec charcuteries de montagne et salade

Local cheese fondue with cold meats and green salad

Käsefondue mit Salat und Wurstwaren

26.00 €

Toutes nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes

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

All our fondues are served for 2 persons minimum.

Les desserts

La planche de trois fromages de nos fermes et montagnes <i>3 local pieces of local cheese, Drei Stück Käse</i>	9.00 €
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges <i>Soft cheese with cream or red fruits sauce</i>	8.00 €
Citron revisité façon Cedric Grolet <i>Lemon entremet, Zitronen Entremet</i>	9.00 €
Gros macaron à la pistache <i>Large pistachio macaron, pistazie macaron</i>	9.00 €
Barre chocolatée, cœur coulant caramel <i>Black and milk chocolate cake, Schwarz and Milkschokolade Kuchen</i>	9.00 €
Tiramisu revisité aux myrtilles <i>Tiramisu with blueberries, Blaubeere tiramisu</i>	9.00 €
Suggestions du pâtissier <i>Day's dessert , Tagesdessert</i>	8.00 €
Café gourmand : un café maison Folliet et trois surprises sucrées <i>Gourmet coffee with 3 selection of desserts</i>	9.00 €



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

NOTRE MENU

(Veuillez réserver votre dessert en début de repas)

40,00 €

Une entrée

/

un plat

/

un dessert

A starter, main course and dessert

Sélection du terroir logis 



Dans un souci de qualité, certains produits peuvent temporairement manquer
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

Tartare de saumon bio d'Irlande à l'aneth

Salmon tartare with dill, Lacks tartar

OU

Tomates anciennes des Alpilles, burrata et jambon cru de Pays 

Ancient tomatoes, burrata and raw local ham, Tomaten mit Burrata und Rohschinken

OU

Carpaccio de betteraves, truite fumée par nos soins au bois de hêtre

Beetroot carpaccio with our self-made smoked trout, Rote Rübe mit geraüchert Forelle

Les plats

Retour de pêche selon les arrivages de notre poissonnier Manu

Today's fish of our fishmonger Manu, Fisch des Tages

OU

Mijotée de Joutes de cochon braisées en cocotte 

Pork's cheeks embers in a casserole dish, Schweinfleisch mit Sauce

OU

Grenadins de veau au sautoir, champignons de saison

Medallion of veal with mushrooms, vegetables and potatoes, Kalbfleisch

Les desserts

Tiramisu aux myrtilles 

Tiramisu with blueberries, Blaubeere tiramisu

OU

Citron revisité façon Cedric Grolet

Lemon yuzu entremet

OU

Gros macaron à la pistache

Large pistachio macaron, pistazie macaron