

Prémices d'un repas

Potage de légumes, retour de marché <i>Vegetables soup</i>	12,00€
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, noix de veau, pickles de légumes, pistaches <i>Foie gras, duck and veal scallop "Paté en crouete", vegetable pickles, pistachios</i>	17,00€
Salade d'Hiver Mesclun, pousses d'épinards, saumon fumé, agrumes, sésame <i>Winter salad with mesclun, spinach, smoked salmon, citrus fruits, sesame</i>	16,00€
Salade César revisitée Aiguillettes de poulet, croûtons, beaufort <i>Caesar salad with chicken, croutons, beaufort cheese</i>	16,00€
Truite de nos régions fumée par nos soins, Betteraves, carottes <i>Homemade smoked trout, beets, carrots</i>	16,00€
Poêlée d'escargots de Fontcouverte Concassé de tomates aillé, jus de persil <i>Fried snails Fontcouverte, crushed tomatoes with garlic, parsley juice</i>	22,00€
Salade gourmande Foie gras, magrets fumés, pain d'épice, marrons <i>Mixed salad with foie gras, smoked magrets, gingerbread and chestnuts</i>	22,00€
Terrine de foie gras maison, chutney pomme abricot <i>Homemade foie gras, chutney apple apricot</i>	22,00€

Les poissons et viandes

Retour de pêche de Manu (selon arrivage) <i>White fresh fish from Manu (local production)</i>	30,00€
Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte <i>Simmered pig cheeks in a casserole</i>	23,00€
Diot de Valloire aux petits légumes <i>Diot de Valloire with vegetables</i>	23,00€
Filet de canette rôtie au jus de Porto réduit <i>Duck fillet with reduced Porto juice</i>	28,00€
Noix de Saint-Jacques, émulsion aux graines de sarrasin torréfiées <i>Pan-fried scallops, emulsion with roasted buckwheat seeds</i>	34,00€
Burger CHRISTIANIA, frites et salade <i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	22,00€ Viande bovine d'origine France
Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g, frites et salade <i>Charolais cut beef tartare 180g french fries and green salad</i>	22,00€ Viande bovine d'origine France
Pavés de veau rôtis au cèpes de Corrèze <i>Veal scallop with cepe mushroom</i>	30,00€ Viande bovine d'origine France
Noix d'entrecôte racée (Headshire) au sautoir <i>Nut ribsteak racy from Headshire</i>	32,00€ Viande bovine d'origine UK
Cœurs de ris de veau doré au jus blond <i>Calves sweetbread with blond juice</i>	36,00€

Les desserts

Ardoise de fromages de nos fermes et montagnes <i>Slate with locally produced mountain cheeses</i>	9,00€
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges <i>Curd cheese with cream or berries sauce</i>	8,00€
Le 100% vanille, croustillant chocolat au lait Crèmeux, biscuit vanille, croustillant chocolat au lait <i>Vanilla biscuit with crispy milk chocolate</i>	10,00€
Boule de neige, Sablé citron, mousse et zeste citron, insert mangue, passion. <i>Snowball (lemon shortbread, mousse and zest, of mango passion fruit insert)</i>	10,00€
Tarte chocolat Valrhona, fève de Tonka <i>Chocolate tart Valrhona, with Tonka beans</i>	10,00€
Crème caramel façon grand-mère <i>Authentic crème caramel from my grandmother recipe</i>	9,00€
Suggestions du pâtissier <i>Day's dessert</i>	8,00€
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	12,00€

Les spécialités savoyardes

Tartiflette au reblochon de Savoie, charcuteries de montagne et salade <i>Potatoes gratin in reblochon cheese, local cold meats and green salad</i>	27,00€
Fondue montagnarde aux fromages, charcuteries de montagne et salade <i>Local cheese fondue with cold meats and green salad</i>	26,00€
Fondue savoyarde aux fromages et cèpes, charcuteries de montagne et salade <i>Local cheese fondue with cèpe mushroom, cold meats and green salad</i>	30,00€

Nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes. Le prix s'entend par personne.
All our fondues are served for 2 persons minimum. Price indicated is per person.

MENU 42€

Entrées

Pâté en croûte du chef,

foie gras, canard, noix de veau, pickles de légumes, pistaches
Foie gras, duck and veal escalope "Paté en croute", vegetable pickles, pistachios

OU

Truite de nos régions fumée par nos soins, betteraves, carottes

House smoked trout, beets, carrots

OU

Poêlée d'escargots de Fontcouverte,

concassé de tomates aillé, jus de persil

Fried snails Fontcouverte, crushed tomatoes with garlic, parsley juice

Plats

Retour de pêche de Manu selon arrivage

White fresh fish from Manu (catch of the day)

OU

Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte

Braised pig cheeks in a casserole

OU

Pavés de veau au sautoir, poêlée de cèpes de Corrèze VOF

Joint of veal escalope, fried cèpe mushrooms

Desserts

Boule de neige,

Sablé citron, mousse et zeste citron, insert mangue, passion

Snowball (lemon shortbread, mousse and zest, of mango passion fruit insert)

OU

Tarte chocolat Valrhona, fève de Tonka

Chocolate tart Valrhona, with Tonka beans

OU

Crème caramel façon grand-mère

Authentic crème caramel from my grandmother recipe

CAFÉS

Café	2,50€
Décaféiné	3,50€
Grand café	4,00€
Grand café crème	5,00€
Cappuccino	5,50€
Irish Coffee	12,00€

THÉS ET INFUSIONS

Thés & infusions spéciales	4,50€
Chocolat chaud	5,00€



CHARTREUSE

Classique verte 4cl	9,00€
Classique jaune 4cl	9,00€
MOF 4cl	15,00€
Centenaire 4cl	15,00€
VEP verte 4cl	18,00€
VEP jaune 4cl	18,00€
Génépi des Pères Chartreux 4cl	8,00€
Green chaud (chocolat chaud avec Chartreuse)	8,00€

NOS GIN SPECIAUX

10,00€

Gin 4810 – distillerie du Mont blanc
 Gin du Mont blanc – Distillerie Saint Gervais
 Gin Salers
 Gin Bombay Sapphire

DIGESTIFS

COGNAC 4cl

Cognac VSOP	8,00€
Cognac Hennessy	12,00€
Delaitre XO	18,00€

CALVADOS 4cl

Château de Breuil	8,00€
-------------------	-------

ARMAGNAC / BAS ARMAGNAC 4cl

Château clé des ducs VSOP	8,00€
Grand Armagnac 10 ans d'âge	12,00€
Janneau XO	18,00€

EAUX DE VIE 4cl

<i>Eau de vie blanches :</i>	8,00€
Poire, framboise, kirsch, mirabelle	
Poire Williamine Morand	18,00€

LIQUEUR 4cl

Liqueurs, crèmes	8,00€
Marc de Savoie	7,00€
Bailey's	8,00€
Cointreau	8,00€
Get 27, Get 31	8,00€
Vieille prune de Souillac	8,00€
Suédois	8,00€
Mont Corbier	8,00€
Limoncello	8,00€