



Notre carte aux inspirations estivales

Nos fournisseurs

Boulangerie Valloire : Boulangerie GROS Thierry et Caroline

Fruits et Légumes : Terrazur, Maison Favel de la Drôme

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

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

Volailles : Maison Masse Rungis

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

Salaisons : Maison Guy Gros

Boissons : BRB Distributions, Murgier

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

Carte d'été

Prémices d'un repas

Mini sardines désarêtées, en boîte & toast grillé 14,00€

Mini boneless sardines, tinned & toasted bread

Mini-sardinen ohne knochen, aus der dose & gegrillter toast

Salade césar revisitée, romaine, aiguillettes de poulet, beaufort & pain aillé 16,00€

Caesar salad revisited, lettuce, chicken, beaufort cheese & garlic bread

Caesar salat revisited, kopfsalat, hähnchen, beaufort käse & knoblauchbrot

Burrata crémeuse, tomates oubliées & condiment tartare de pêche 16,00€

Creamy burrata, tomatoes & peach tartar condiment

Cremige burrata, tomaten und pfirsich-tartar-condiement

Fine truite fumée maison, taboulé de choux fleur & herbes fraîches 16,00€

Fine home-smoked trout, cauliflower tabbouleh & fresh herbs

Feine hausgeräucherte forelle, blumenkohl-tabbouleh und frische kräuter

Salade fraîcheur, pousse d'épinard, nectarine, tomate cerise, melon 16,00€

Fresh salad, spinach shoots, nectarine, cherry tomatoes, melon

Frischer salat, spinatsprossen, nektarine, kirschtomaten, melone

Les poissons et viandes

Mijotée de joues de cochon braisées en cocotte VOF	23,00€
<i>Simmered braised pork in a casserole dish</i>	
<i>Gekochtes geschmortes schweinefleisch in einer kasserolle</i>	
Aiguillettes de canard poêlées, jus aigre doux à l'orange	28,00€
<i>Duck aiguillette, sweet and sour jus</i>	
<i>Aiguillette von der ente, süß-saure jus</i>	
Entrecôte racée Herdshire grillée VO UK	32,00€
<i>Grilled Herdshire prime rib steak</i>	
<i>Herdshire race steak gegrillt</i>	
Burger CHRISTIANIA, frites et salade VOF	22,00€
<i>Homemade hamburger with french fries and green salad</i>	
<i>Hausgemachter Hamburger mit pommes frites und grünem Salat</i>	
Retour de pêche de notre poissonnier Manu	30,00€
<i>The fish suggestion of the day, from our fishmonger Manu</i>	
<i>Fisch des Tages von unserem Fischhändler Manu</i>	
Pavés de veau au sautoir, compotée d'oignon rouge VOF	30,00€
<i>Veal steaks, sweet and sour apricot confit</i>	
<i>Kalbssteaks, süß-saures aprikosen-confit</i>	
Tartare de bœuf charolais au couteau 180 gr , frites & salade VOF	22,00€
<i>Charolais cut beef tartar 180 g french fries and green salad</i>	
<i>Tatarrbeefsteak vom Charolais 180 gr pommes frites und salat</i>	

Spécialités savoyardes

Tartiflette au reblochon de Savoie, 27,00€
charcuteries de montagne et salade (15 minutes au four)
Potatoes gratin in reblochon cheese, local cold meats and green salad
Savoyer Reblochon-tartiflette, bergwurst und salat

Fondue montagnarde aux fromages 26,00€
charcuteries de montagne et salade
Local cheese fondue with cold meats and green salad
Bergkäsefondue, bergwurst und salat

Fondue savoyarde aux fromages et cèpes, 30,00€
charcuteries de montagne et salade verte
Local cheese fondue with cepe mushrooms, pork meats and green salad
Bergkäsefondue mit steinpilze, bergwurst und salat

Nos fondues sont servies au minimum pour 2 personnes. Le prix est exprimé par personne.

All our fondues are served for 2 persons minimum. Price indicated is per person. Unsere

Fondues werden ab 2 Personen serviert. Der Preis gilt pro Person.

Les desserts

La planche de trois fromages de nos fermes et montagnes	9,00€
<i>Three cheeses from our farms and mountains</i>	
<i>Das Brett mit drei käsesorten aus unseren bauernhöfen und bergen</i>	
Faisselle de fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges	8,00€
<i>Cottage cheese dishes with cream or red fruit coulis</i>	
<i>Faisselle aus quark mit sahnne oder coulis aus roten früchten</i>	
Tartelette rhubarbe confite, fraises fraîches & crème glacée verveine	10,00€
<i>Tartlet with rhubarb confit, fresh strawberry & verbena ice cream</i>	
<i>Törtchen mit rhabarberkonfit, frischen erdbeeren und eis aus eisenkraut</i>	
Finger au chocolat, caramel à la fleur de sel & cacahuètes	10,00€
<i>Chocolat finger, fleur de sel caramel & peanuts</i>	
<i>Fingerschokolade, Fleur de sel karamell & peanuts</i>	
Pépité exotique, vanille & cœur mangue	10,00€
<i>Exotic vanilla dessert with mango heart</i>	
<i>Exotische, vanille & mangoherz</i>	
Suggestions du pâtissier	8,00€
<i>Day's dessert</i>	
<i>Nachtsch des Tages</i>	
Café gourmand	12,00€
<i>Gourmet coffee</i>	
<i>Gourmet-kaffee</i>	

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.

La majorité des produits de notre carte et menu sont « Fait Maison ».

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

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

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

Veuillez nous faire part de vos éventuelles allergies.

MENU à 42€

Entrées

Burrata crémeuse, tomates oubliées & condiment tartare de pêche

Creamy burrata, tomatoes & peach tartar condiment

Cremige burrata, tomaten und pfirsich-tartar-condiement

OU

Fine truite fumée maison, taboulé de choux fleur & herbes fraîches

Fine home-smoked trout, cauliflower tabbouleh & fresh herbs

Feine hausgeräucherte forelle, blumenkohl-tabbouleh und frische kräuter

Plats

Retour de pêche de notre poissonnier Manu

The fish suggestion of the day, from our fishmonger Manu

Fisch des Tages von unserem Fischhändler Manu

OU

Pavés de veau au sautoir, compotée d'oignon rouge vif

Veal steaks, sweet and sour apricot confit

Kalbssteaks, süß-saures aprikosen-confit

Desserts

Finger au chocolat, caramel à la fleur de sel & cacahuètes

Chocolat finger, fleur de sel caramel & peanuts

Fingerschokolade, Fleur de sel karamell & peanuts

OU

Pépité exotique, vanille & cœur mangue

Exotic vanilla dessert with mango heart

Exotische, vanille & mangoherz