



Le chef et son équipe vous proposent

A PARTAGER...

Planche des Caudalies charcuterie et Fromage 15€

Epaule de porcelet caramélisée (2-3 pers) 55€

Entrées :

Ris de veau aux morilles en cocotte lutée (uniquement à la carte) 28.00€

Crouton aux morilles au vin jaune du Jura 19.00€

Saumon fumé Label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre

Toast de pain de mie de Fredo, beurre au parfum de truffe 21.00€

Le butternut comme un capuccino, huile de noisette du moulin de Chanaz

Chantilly forestière 16.50€

La chasse en terrine de chevreuil, confit d'oignons et groseilles 17.50€

Tiramisu de chèvre frais, compotée de tomates, crumble de cacahuètes 13.00€

Salades :

Petite 8,50€ Grande 15€

Salade italienne : Salade, olives parmesan gressins et jambon cru

Salade savoyarde : Salade, tomme de Savoie, croutons, viande des Grisons

Poissons :

Cassolette de lotte et moules, beurre blanc safrané

Epinards frais de notre potager 26.00€

Grenouilles poêlées ail et persil 12 pièces, pomme Darphin 21.50€

La truite fraîche entière de notre vivier aux amandes beurre citronné,

Compotée d'endives confites au miel du rucher d'Arvière et sésame 23.00€

Plat végétarien :

Risotto aux légumes de saison 13.00€



Viandes :

Tartare de bœuf coupé au couteau à préparer soi-même, frites et salade	22.00€
Suprême de volaille cuisson basse température, Crème d'écrevisses polenta crémeuse	29.00€
Magret de canard en croute de pain d'épices, poire confite et jus court	26.00€
Epaule de porcelet caramélisée (2-3 pers)	55.00€

Grillades :

Bavette	18.00€
Filet de bœuf	29.50€
Entrecôte	22.00€

Sauces en supplément :

- Poivre vert 4€
- Roquefort 4€
- Morilles 5€



Nos viandes sont d'origines françaises et accompagnées de frites

Fromages :

Faisselle de la Fruitière du Valromey	5.00€
Quatuor au choix de notre plateau de fromages affinés	8.00€

Desserts :

La Poire en trompe l'œil <i>Ganache poire, marmelade et gelée de poire, biscuit moelleux</i>	11.90€
La tartelette chocolat Dulcey caramel et vanille <i>Tartelette reconstituée de pralin et sablé cacao, crémeux Dulcey Valrhona, crème diplomate</i>	10.90€
Douceur des îles <i>Sablé cacao, crémeux passion, gel goyave, brunoise de litchis, croquant passion</i>	10.90€
Le cigare <i>Crémeux whisky »Bellevoye »Joconde punchée, Whisky Bailey's et croustillant feuillantine</i>	11.90€
Café très gourmand	11.90€ (Supplément de 2.00€ avec les menus)
Inspiration du moment	10.90€

Afin de rendre votre service plus agréable,

*Nous vous remercions de choisir votre dessert au **début du repas** pour la prise de commande*





MENU DÉGUSTATION 65€

Une entrée

Ris de veau, supplément à 8€ (Uniquement dans ce menu)

Un poisson

Une viande

Fromage

Dessert de notre carte



MENU PLAISIR 45€

Crouton aux morilles, vin jaune du Jura

ou

Saumon fumé Label rouge fumé par nos soins au bois de hêtre

Toast de pain de mie à Fredo, beurre au parfum de truffe

Cassolette de lotte et moules, beurre blanc safrané

Epinards frais de notre potager

ou

Suprême de volaille cuisson basse température, crème d'écrevisses

Polenta crémeuse

Faisselle de la Fruitière du Valromey

ou

Trilogie au choix de notre plateau de fromages affinés

Dessert de notre carte

Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus.





MENU TERROIR 38€

Butternut comme un capuccino à l'huile de noisette du Moulin de Chanaz,
Chantilly forestière

ou

La chasse en terrine de chevreuil

Confit d'oignons et groseilles

Truite fraîche entière de notre vivier aux amandes beurre citronné
Compotée d'endives confites au miel du Rucher d'Arvière et sésame

ou

Grenouilles poêlées ail et persil 10 pièces

Pomme Darphin

ou

Magret de canard en croute de pain d'épices

Poire confite et jus corsé

Faisselle de la fruitière du Valromey

ou

Trilogie au choix de notre plateau de fromages affinés

Dessert de notre carte



Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune modification ne sera possible avec les menus.



MENU VÉGÉTARIEN 29€

Tiramisu de chèvre et compotée de tomates, crumble cacahuètes

Risotto aux légumes de saison

Dessert de notre carte

LES SALADES PETITE 8,50€ GRANDE 15€

Salade Italienne : Salade verte, olives, parmesan, jambon cru et gressins

Salade savoyarde : Salade verte tomme de Savoie croûtons et viande des Grisons

MENU BAMBIN 12€

Nuggets de poulet

Frites et salade verte

Glace