

Notre Carte

• ENTRÉES • STARTERS

Minestrone aux légumes verts, feta et amandes 8,50 €
Green vegetable minestrone, feta and almonds.

Œuf parfait, mousseline de carottes fanes,
carottes glacées, crumble aux noix et guanciale 9 €
Perfect egg, carrot top mousseline, glazed carrots, walnut crumble and guanciale.

Truite confite aux herbes fraîches,
citrons confits et glace concombre-estragon 11 €
Herb-cured trout, preserved lemon and cucumber-tarragon sorbet.

Croquembouche d'escargots au génépi et poivre vert 14 €
Snail croquembouche with génépi and green pepper.


Os à moelle rôti 15 €
Roasted bone marrow.

• JARDIN & ALPAGE •

Salade fraîcheur 22 €
Salade verte, tomates cerises, avocat, concombre, maïs, oignon rouge, melon, radis,
pomme, vinaigrette au miel.
Fresh salad with cherry tomatoes, avocado, cucumber, corn, red onion, melon, radish,
apple and honey vinaigrette.

Saladine de tomme panée, lard croustillant et poires fraîches 23 €
Breaded Tomme cheese, crispy bacon and fresh pears.

Salade du lac 23 €
Salade de jeunes pousses, rillettes de poisson, poisson fumé, truite fumée, fruit de la
passion, radis, agrumes, vinaigrette passion.
Mixed baby leaves, fish rillettes, smoked fish, smoked trout, passion fruit, radish, citrus
fruits and passion fruit vinaigrette

 Risotto à l'ail des ours, tuile de parmesan 22 €
Risotto à l'ail des ours, tuile croustillante au parmesan.
Wild garlic risotto with crispy parmesan tuile.

Notre Carte

•TERRE & MONTAGNE• LAND & MOUNTAIN

Croûte savoyarde 23,00 €
Pain de campagne garni de jambon, de champignons et de fromage à Abondance fondu, gratiné au four.
Country bread, ham, mushrooms and melted Abondance cheese.

Suprême de volaille jaune confite à la tomate, citron et estragon, crème de carottes et légumes croquants 24,00 €
Yellow free-range chicken supreme, tomato, lemon and tarragon, carrot cream and crunchy vegetables.

Moelleux du Revard en boîte chaude, pommes grenailles et charcuterie 25,00 €
Revard moelleux cuit au four dans sa boîte, servi avec pommes grenailles et charcuterie.
Revard soft cheese baked in its box, baby potatoes and cold cuts

Onglet de bœuf Aberdeen IGP aux échalotes confites, purée à l'huile d'olive et légumes croquants 26,00 €
Aberdeen PGI beef onglet, confit shallots, olive oil mash and crunchy vegetables.

Côte de cochon noir de Bigorre déglacée au verjus, galettes de pommes de terre 35,00 €
Black Bigorre pork chop, deglazed with verjus, potato pancakes.

• CÔTÉ LAC • BY THE LAKE

Pavé de truite planché, huile vierge, purée à l'huile d'olive et légumes croquants 24,00 €
Grilled trout fillet, virgin olive oil, olive oil mash and crunchy vegetables.

Filet d'omble gratiné au beurre d'amande, crème de carottes et légumes croquants 26,00 €
Arctic char fillet gratinated with almond butter, carrot cream and crunchy vegetables.

Menu Petit Montagnard

KIDS MENU

Nuggets maison ou pavé de truite planché,
pommes grenailles et petits légumes
Homemade nuggets or grilled trout fillet, baby
potatoes and seasonal vegetables.

Soupe de chocolat et brochette de
guimauve ou boule de glace au choix, sirop
au choix.

Chocolate soup with marshmallow skewer or a
scoop of ice cream of your choice.

15,00 €

• DESSERTS •

Mousse au chocolat Guayaquil 8,00 €
Guayaquil chocolate mousse.

Tarte au citron très meringuée 9,00 €
Lemon meringue pie.

Ananas Victoria farci aux fruits frais
et gratiné à la crème brûlée 13,00 €
Victoria pineapple stuffed with fresh fruits and gratinated with crème brûlée.

Saint-Genix perdu, boule de glace vanille 9,00 €
French toast Saint-Genix style, vanilla ice cream.