



La Carte

Entrées

Palette de charcuterie 20 €

Charcuterie board

Gravlax de Truite rose et omble chevalier au génépi, légumes croquants de saison 22 €

Homemade gravlax of trout and arctic char with Genepi, crispy seasonal vegetable

Foie gras maison farcie aux marrons, chutney de pomme et poire 28 €

Homemade foie gras stuffed with chestnuts, apple and pear chutney

Dahl de lentilles corail, potimarron rôti, chevrotin et diot de Savoie 20 €

Dahl of coral lentils, roasted pumpkin, chevrotin goat cheese and local sausage "diot"

Poissons

Filet d'omble chevalier au beurre d'agrumes et bergamote, Fondue de poireau au gingembre 28 €

Arctic char fillet with citrus butter and bergamot, Leek and ginger fondue

Truite rose, crème safranée et purée de betterave 25 €

Pink trout, saffron cream and beetroot purée

Viandes

Filet mignon de veau à basse température, sauce forestière et noisettes torrifiées Polenta crémeuse aux Trompettes 32 €

Low-temperature veal fillet mignon, forest sauce with roasted hazelnuts Creamy polenta with black trumpet mushroom

Pavé d'onglet de bœuf au beurre Septimontain, frites maison et salade verte 28 €

Hanger beef with Septimontain butter, homemade French fries and green salad

Filet mignon de sanglier au poivre de Penja fumé Poêlée de marron, céleri et carottes glacées 25 €

Filet mignon of wild boar with smoked Penja pepper Pan-fried chestnut, celery and glazed carrots

*Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages
Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler
If you want to change your side dish, please let us know*

