

CARTE DU SOIR

ENTREES

(Hot and cold starters)

- * Œuf bio parfait façon Onsen** 14€
Émulsion à la truffe (Perfect organic egg in Onsen style with truffle emulsion)
- * Foie gras mi-cuit** 22€
Pain d'épice, chutney de poire à la vanille Bourbon
Sup. DP/HB+5€
(half cooked foie gras, spice bread, pear chutney and Bourbon vanilla)
- * Velouté de châtaigne** (chestnuts creamy soup) 14€
Espuma de lard paysan et Jambon crispy (bacon espuma and crispy ham)
- * 6 huîtres Bouzigues n°3** (étang de Thau France) 25€
Et ses condiments (oysters) *Sup. DP/HB + 5€*
- * Gravlax de truite** 20€
Avocat et granny Smith *Sup. DP/HB + 5€*
(trout gravlax, avocado and granny smith apple)
- * Salade Terre et Rivière** 18€
Salade mesclun, truite marinée, viande de boeuf séchée, tomates confites, Noix de Grenoble (salad with marinated trout, dried beef meat, dried tomatoes, walnuts)
- * Poke bowl veggie** 14€
Carotte, chou rouge, lentille verte, salade verte, avocat, pois chiche, agrumes
(Carrot, red cabbage, green lentil, green salad, avocado, chickpea and citrus fruit)

LES PLATS

LES POISSONS :

- *Le Bar entier et grillé (300g)** 32€
Sauce vierge et petits légumes glacés
(Whole Sea grilled, virgin oil and glazed vegetables)
- *La Lotte** 32€
Juste rôtie au beurre, bisque de crustacés et déclinaison de carottes (Roasted monkfish, seafood bisque and various carrots)
- *La Noix de Saint Jacques** 36€
Sauce émulsionnée au jus de yuzu, *Sup. DP/HB + 5€*
Betteraves relevées au poivre de Sichuan (scallops, yuzu sauce, beetroot with sechuan pepper)
- *La Perche de lac** 30€
Filets de perche de lac cuites meunière et risotto d'épeautre aux morilles
(fillet of lake perch meunière, spelt risotto and morel mushrooms)

LES VIANDES :

- *Le Bœuf en pot au feu** 25€
Plat de côte, macreuse, paleron et collier en Pot au feu (french beef hotpot)
- *Le Magret de canard rôti (450g)** 25€
Crémeux de topinambours, réduction de jus d'amarena (Roasted duck breast fillet, creamy purée sunchoke, amarena reduction juice)
- *La Ballotine de volaille** 30€
Aux morilles, pressée de pommes de terre à la truffe, jus de volaille au foie gras (poultry « Ballotine », morel, mashed potatoes with truffle, poultry bouillon with Foie Gras)

Tous nos plats sont faits maison
Liste des allergènes sur demande.

Prix nets service compris
Tva : 10%

LES VIANDES CUITES SUR LE GRILL

(MEATS ON THE GRILL)

*Côte de bœuf (1kg) race Charolaise maturée (Origine France) Pour 2 personnes (prime rib)	98€
*Entrecôte (250 gr) Angus Aberdeen maturée (Origine Ecosse) (rib steak)	30€
*Filet de bœuf race Montbéliarde (origine France) (180g) (Beef rump steak)	35€
*Côtes d'agneau (Origine France) (300g) (Lamb chop)	23€
*RIBS de cochon (250 g) (Pork RIBS)	20€
* « Tomahawk » de veau (300G) (« Tomahawk » Veal)	35€*
*Suggestion de viandes du boucher (The butcher's meats suggestions)	20€
*1/4 de Poulet fermier des Dombes « label rouge » (1/4 Chicken farmer Dombes "red label" quarter) (Volailles origine France)	19€

Toutes les viandes sont accompagnées de leur garniture
Et sauce (All meats served with sidedish and sauces)

Au choix :

- *Pommes frites maison (homemade french fries)
- *Poêlée de légumes du marché (vegetables from the market)
- *Salade Mesclun (various leaves salad)
- *L'aligot traditionnel (The aligot traditional)
- *Crèmeux de patate douce et noisettes
(hazelnuts and sweet potatoes creamy purée)

Au choix :

Sauces : béarnaise, au poivre (pepper), chimichurri,
Champignons (various mushrooms).

Supplément garniture (extra side dish)

8€

Tous nos plats sont faits maison
Liste des allergènes sur demande

Prix nets service compris
Tva : 10%.

LES PÂTES

Sauces préparées maison

(Homemade sauces)

Bolognaise	19€
Carbonara	19€
Pesto	19€
Champignons	24€
Macaronis au fromage de Savoie (Savoie macaronis cheese)	19€

SPECIALITES DE SAVOIE

*Potée savoyarde	23€
Chou vert, pommes de terre, carottes, Jarret et longes de porc (origine France), lard paysan (Savoiarde hotpot)	
*Boîte chaude au Mont d'Or, mesclun,	28€
Servie avec charcuteries, pommes de terre et mesclun (Mont d'Or hot box, a mixture of salad leaves, potatoes and cold meats)	
*Fondue Savoyarde:	
Nature	28€/pers
Aux Cèpes (With porcini mushrooms)	30€/pers
	Sup. DP/HB+5€/pers
Aux Truffes (with truffle)	34€/pers
Servie avec charcuterie et mesclun (with savoie delicatessen and young leaves salad)	
	Sup. DP/HB + 5€/pers
*Raclette Savoyarde	30€/pers
Accompagnée de pommes de terre, Mesclun et charcuteries (With side dish of potatoes, a mixture of salad leaves and cold meats)	

LES FROMAGES :

*A l'assiette et Savoyard	13€
(Plate of cheeses from Savoie)	

LES DESSERTS :

*Pavlova glacée, sorbet fruits rouges maison	12€
(Red berries Pavlova with homemade redberries sorbet)	
*Carpaccio d'ananas, poivre de Timut et sorbet mangue	12€
(Ananas carpaccio, Timut pepper and mango granite)	
*A la rencontre du chocolat et du gingembre	12€
(Chocolate and ginger dessert)	
*Paris Brest (classic traditional french dessert)	12€
*Tarte citron meringuée	12€
Gelée de yuzu, meringue croquante, sorbet citron vert (Lemon tart with yuzu jelly, crunchy meringue, lime sorbet)	
* Suggestion du jour	10€
(Dessert of the day, please ask selection to waiter)	