

LES ENTREES

STARTERS

- Truite de Savoie fumée mi-cuite, mousse de raifort. Tempura de légumes. 12€
Savoy trout home made smoked, horseradish mousse, vegetables tempura.

- Salade de printemps, truite fumée, feuilleté et rilette de poisson maison. 10€
Spring salad, smoked trout, puff pastry stuff with fish rilette.

- Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », rissole de fruits de saison. 12€
Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.

- Foie gras à la fève de tonka, brioche toastée, Chutney de framboises. 15€
foie gras with tonka beans, raspberry chutney and toasted brioche.

- Terrine de lapin au romarin, mélange d'herbes et pain grillé. 12€
Rabbit terrine flavored with rosemary, salad and toast.

LES PLATS

MAIN COURSES

- Matelote de poissons d'eau douce au Savagnin. 18€
Matelote of freshwater fishes , Savagnin wine sauce.

- Filets de perches poêlées. 22€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.
Grilled perch fillets.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce.

- Échine de porc de montagne confite à la sauge. 19€
Mountain Porc loin, slow cooked in sage flavor.

- Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun. 19€
Charolais beef tartare, wasabi, salad.

- Andouillette de veau « Bobosse » grillée à la moutarde. 19€
Veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, potatoes.

- Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, noix de Grenoble, Parmegiano Reggiano. 16€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and cheese.

*Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture différente en fonction du marché.
All our dishes come with a different garnish depending on the market.*

DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- | | | |
|---|--|-----|
|   | Assiette de fromages des pays de Savoie, mesclun à l'huile de noix.
<i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i> | 10€ |
|  | Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 05€ |
|  | Les pâtisseries maison du jour de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 08€ |

Chers clients,

Nous réalisons nos plats garnis à la commande afin de leur garantir une qualité gustative optimum.

La carte des plats à emporter est disponible en retrait au restaurant de 12H00 à 14H30 et de 18H30 à 21H00.

Pensez à commander par téléphone au :

04.50.92.82.49

 Nos emballages sont réalisés en pulpe de coco « green art ».