

LES ENTREES

STARTERS

- ❑ 🍷 Velouté de potiron et butternut, déclinaison de beaufort d'alpage. 13€
Hot, home made, cream of Pumpkin and butternut, déclination of beaufort local cheese.
- 🍷 Terrine de chevreuil en croûte, fine gelée de Syrah, pickles de champignons. 14€
Wild Deer pie, Syrah wine jelly, Mushrooms pickles.
- 🍷 Tartare de truite et omble fumée, maki de jeunes poireaux, condiment algues / échalotes. 15€
Fish tartar, half raw/half smoked, leaks maki, shallots seasoning.
- 🍷 Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », Rissolle de fruits de saison. 14€
Black pudding thickly sliced, grilled, rissole of season fruits.
- 🍷 Duo de foie gras : l'un froid à la fève de tonka, l'autre chaud, brioche toastée. 18€
Duo of foie gras, one slow cooked with tonka beans and served cold, the other pan-fried, raspburrie chutney and toasted brioche.
- ❑ 🍷 Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche , charlotte fondante, salade et légumes croquants. 13€
Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.
- ❑ 🍷 Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 14€
Six snails oven-baked in garlic and tomato butter.
- 🍷 Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe, noix de Grenoble torréfiées, ciboulette. 12€
Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives.
- 🍷 Mélange de salades et légumes croquants de saison. 10€
Mixed salad with crunchy marinated vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

LES PLATS

MAIN COURSES

- 🍷 Matelote de poisson d'eau douce à l'estragon, quenelle de truite fumée, champignons et feuilletés. 25€
Matelote of freshwater fishes, tarragon sauce, smoked trout quenelle, mushrooms and puff pastry.
- 🍷 Omble chevalier meunière aux éclats d'amandes croustillantes. 32€
Wild trout, slow cooked in butter, almond crispy side.
- 🍷 Filets de perches meunières 200 gr, légumes, frites & salade. 28€
Sauce au choix : émulsion citronnée, sauce tartare ou sauce crémeuse parfumée à la Truffe.
Grilled perch fillets, vegetables, french fries & salad.
Choice of sauce : lemon emulsion, tartar sauce or creamy truffle sauce
- 🍷 Paleron de veau braisé à la Milanaise, Polenta crémeuse. 25€
Veal Chuck slow cooked , Milanaise style, Creamy Polenta.
- 🍷 Cœur de filet de bœuf « Simenthal » en croûte de poivre grillée à la plancha, Mousse de Charlotte et poudre de cèpes. 32€
Beef tenderloin in a pepper crust, Charlotte potatoes mousseline.
- 🍷 Tartare de bœuf Charolais au couteau, wasabi, mesclun, frites ou toasts et beurre. 23€
Charolais beef tartare, wasabi, mixed salad, french fries or toasts and butter.
- 🍷 Véritable andouillette de veau « Bobosse » grillée, sauce moutarde, frites. 23€
Real veal tripe sausage « Bobosse » grilled, mustard sauce, french fries.
- 🍷 Grande assiette de ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe, Noix de Grenoble et ciboulette. 22€
Large plate of Dauphiné ravioles, Truffle flavour butter sauce, walnuts and chives..
- 🍷 Assiette de frites ou Mélange de salades. 05€
French fries or mixed salad.

Tous nos plats sont faits maison et accompagnés de légumes de saison.

All our dishes are home-made and served with seasonal vegetables.

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

DESSERTS OU FROMAGES

CHEESE OR DESSERT

- | | | |
|---|--|-----|
|   | Assiette de fromages des Chalets d'Oche, mesclun à l'huile de noix.
<i>Savoy cheese platter, seasoned salad.</i> | 12€ |
|  | Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
<i>Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.</i> | 07€ |
|  | Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
<i>Home made desserts by « Loïc Laude ».</i> | 09€ |
|   | Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
<i>Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).</i> | 09€ |

MENU ENFANT 15 €

(jusqu'à 11 ans)

Un plat au choix à la carte

A dish of your choice

&

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».

Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

 Glaces et sorbets des Alpes (2 parfums au choix).

Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 2 flavors).

*Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.*

MENU DES ALPES 34 €

Velouté de potiron et butternut, déclinaison de vieux beaufort d'alpage.
Hot, home made, cream of Pumpkin and butternut, declination of Beaufort local cheese.

Ou

Croustillant d'Abondance Fermier des chalets d'Oche,
salade et légumes croquants.
Crispy roll of Abondance (local farm cheese) , salad and roots pickles.

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre moussieux au goût de truffe,
noix de Grenoble et ciboulette.
Dauphiné ravioles, truffle flavor butter sauce, walnuts and chives.

Ou

Terrine de chevreuil en croûte, fine gelée de Syrah, pickles de champignons.
Wild Deer Pie, Syrah wine jelly, pickles Mushrooms

Matelote de poissons d'eau douce à l'estragon, quenelle de truite fumée,
champignons et feuilletés.
*Matelote of freshwater fishes, tarragon sauce, smoked trout quenelle,
Mushroom and puff pastry.*

Ou

Paleron de veau braisé à la Milanaise, Polenta crémeuse.
Veal Chuck slow cooked , Milanaise style, Creamy Polenta.

Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».
Home made desserts by « Loïc Laude ».

Ou

L'assiette des fromages des pays de Savoie.

Ou

Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.
Cottage cheese, cream with blueberries marmelade or sugar.

Ou

Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).
Ice creams and sorbets from the Alps (a choice 3 flavors).

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.

SUGGESTIONS

32 €

Dos de Cerf rôti au genièvre, sauce grand veneur
Légumes racines, Polenta et chou rouge confit.

*Roedeer roasted with juniper, venison sauce
Root vegetables, Polenta and slow cooked red cabbage.*

32€

Médallions de Lotte d'atlantique rôtie,
Bisque de crustacés.

*Medallions of Roasted Atlantic Monkfish,
Bouchot Mussel, Normande style.*

Prix net en euros, taxes et service compris.
Net prices in euros, taxes and service included.