

# LES ENTREES

## STARTERS

- ❖ Truite de Savoie cuite au sel comme un Gravlax, rillette légère. 14€  
*Savoy trout cooked in salt, Gravlax sauce, light trout mousse.*
- ❖ Soupe de poisson du lac maison, rouille et pétales d'épeautre. 13€  
*Home made local fish soup, lemon spicy mayonnaise, crunchy spelled.*
- ❖ Boudin noir du pays basque grillé « Christian Parra », rissole 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, chutney de framboise. 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, mesclun et légumes croquants. 14€  
*Crispy roll of Abondance (local farm cheese ), salad and roots pickles.*
- ❖ Six escargots du domaine des Orchis gratinés au four, façon Robert Blanc. 15€  
*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 au Savagnin, gâteau de Brochet. 25€  
*Matelote of freshwater fishs, Savagnin wine sauce, pike Mousseline.*
  
- ❖ Filet d'Omble chevalier meunière aux éclats d'amandes croustillantes, émulsion citronnée, mousseline de carottes des sables et patate douce. 28€  
*Wild trout, slow cooked in butter, almond crispy side.*
  
- ❖ Filets de perches meunières, tomate et fenouil, 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*
  
- ❖ Friture d'Ablettes de Saône, tomate et fenouil, frites & salade. 25€  
*Fried Fish Abelette, vegetables, french fries & salad. Tartare sauce.*
  
- ❖ Filet de Dorade royale et légumes grillés à la plancha, citron confit. 25€  
Sea bream and grilled vegetables, lemon.
  
  
- ❖ Bavette de Black Angus grillée aux échalotes, pommes grenailles rôties thym. 23€  
*Black Angus steak grilled, shallot sauce, thyme roasted potatoes.*
  
- ❖ 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 mousseux 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. 08€  
*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.	12€
	Fromage blanc, crème double, compotée de myrtilles sauvages ou sucre.	05€
	Un dessert au choix parmi les pâtisseries maison de « Loïc Laude ».	11€
	Glaces et sorbets des Alpes (3 parfums au choix).	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 €

Soupe de poisson du lac maison, rouille et pétales d'épeautre.  
*Home made local fish soup, lemon spicy mayonnaise, crunchy spelled.*

Ou

Croustillant d'Abondance fermier des chalets d'Oche,  
mesclun et légumes croquants.

*Crispy roll of Abondance (local farm cheese), salad and roots pickles.*

Ou

Ravioles du Dauphiné, beurre mousseux au goût de truffe,  
noix de Grenoble et ciboulette.

*Dauphiné ravioles, truffle flavor butter sauce, walnuts and chives.*

Ou

Truite de Savoie cuite au sel comme un Gravlax, rillette légère.  
*Savoy trout cooked in salt, Gravlax sauce, light trout mousse.*

---

Matelote de poissons d'eau douce à l'estragon, quenelle de truite fumée,  
champignons et feuilletés.

*Matelote of freshwater fishes, taragon sauce, smoked trout quenelle,  
Mushroom and puff pastry.*

Ou

Bavette de Black Angus grillé aux échalotes, pommes grenailles rôties thym.  
*Black Angus steak grilled, shallot sauce, thyme roasted potatoes*

---

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.