

LA CARTE

ENTREES FROIDES

	Prix en €
Salade Gourmande au foie gras <i>(Mesclun, foie gras, magret fumé, pomme Granny, noix et pain d'épices, oignons aigres doux et huile de noix du moulin à Dédé...)</i>	20,00
Ballotine de Volaille et ses petits Accompagnements	16,00
Jambon fumé par nos soins, Pickles d'oignons roses et petits accompagnements	18,00
Foie gras frais de Michel, Chutney de figues, Oignons confits et Pain d'épices	22,00

POISSONS & CRUSTACES

Quenelle de brochet et ses Demoiselles d'eau douce & son Riz parfumé <i>(Spécialité de Michel PUTHOD)</i>	22,00
Filets de Perches meunières, Pommes frites et salade verte	24,00
Cuisses de grenouilles sautées ail et persil, Pommes frites et salade verte	25,00

Prix nets – Boissons en sus

LA CARTE (Suite)

VIANDES GARNIES

Entrecôte, Sauce aux Morilles	29,00
Souris d'Agneau, Jus au Romarin	26,00
Tournedos Rossini	39,00
Aiguillettes de canard au caramel de framboises	26,00
Ris de Veau, Sauce aux Morilles, servis en cassolette	30,00
Nos viandes sont servies avec les pommes du jour et les légumes frais de saison...	
Tartare de boeuf préparé par le Chef	19,00
Burger « Maison »	18,00

Le tartare et le Burger sont servis avec des frites et un bouquet de salade verte...

SPECIALITES SAVOYARDES

La Fondue savoyarde (<i>minimum 2 personnes</i>)	20,00/Pers.
Avec l'assortiment de charcuterie de chez Hubert (<i>2 pers.</i>)	15,00
La Tartiflette (<i>pommes de terre, oignons, lardons et reblochon fondu</i>)	19,00

Nos spécialités savoyardes sont servies avec une salade verte

Toutes nos viandes sont U.E ou V.B.F

Prix nets – Boissons en sus