

A la Carte

Premier plat

Homard Breton rôti, minestrone de légumineuses, ventrèche de caïon, sauce crustacés 48€

Queues de langoustine poêlées, mijoté de pieds d'agneau à ma façon, velouté d'araignée 44€

Noix de ris de veau aux écrevisses, émulsion de sauce crustacés 44€

Terrine de foie gras de canard cuite à 43°, mousseline de figue,
toasts aux pruneaux d'Agen 42€

Escalope de foie gras de canard poêle, méli mélo de pomme, avocat, orange,
vinaigrette de porto au Balsamique 44€

Deuxième plat

Pavé de bar de ligne, julienne de légumes braisés, sauce matelot 44€

Filet de turbot sauvage et langoustines, sfarrata de légumineuses au chorizo 48€

Filet de bœuf de Savoie poêlé au jus Balsamique, pomme gauffrette,
légumes du marché 48€

Carré d'agneau rôti au thym et ail, légumes du marché, mousseline de pomme de terre 44€

Fromage

Chariot de fromages régionaux affinés de nos vallées 16€

Fromage blanc fermier de La Grange à Dime d'Héry-sur-Ugine 10€

Dessert

Tarte fine aux pommes de Savoie, glace caramel 14€

Moelleux au chocolat gianduja, sorbet poire 14€

Assiette de fruits frais de saisons, sorbets du moment 14€

Souffle au Grand Marnier * pour 2 personnes minimum * 14€



Menu Magnolia

Coquilles St. Jacques de Tourville poêlées, mélange de verdure,
mijoté de boulgour aux légumes oubliés, jus de corail à l'huile d'olive

ou

Terrine de foie gras de canard cuite à 43°,
mousseline de figue, toasts aux pruneaux d'Agen



Filet de bar de ligne rôti, légumes du marché,
gaufrette de pomme de terre, infusion de vin rouge et vinaigre de myrtille

ou

Filet de bœuf de race montbéliarde poêlé aux girolles,
gratin de cardon au beaufort d'alpage et mousseline de pommes de terre



Fromage blanc fermier de "La Grange à Dime"

ou

Moelleux au chocolat Gianduja, sorbet poire

ou

Galette à la frangipane, sorbet citron

55 €



Menu Caccia

Homard Breton rôti, minestrone de légumineuses, ventrèche de caïon, beurre de homard

ou

Consommé de bouillon de poule,
raviole de canette au foie gras et truffe mélanosporum, herbes fraîches



Pavé de turbot sauvage rôti à l'unilatéral,
langoustines et légumes braisés au vermouth, sauce matelot à l'huile d'olive

ou

Filet d'agneau du bourbonnais label rouge,
risotto moelleux aux truffes mélanosporum et légumes du moment



Chariot des fromages affinés de nos vallées

ou

Fromage blanc fermier de La Grange à Dime d'Ugine



Dôme de mousse de marrons, biscuit dacquoise, sorbet framboise

ou

Tarte fine au pommes, glace caramel

75 € ou 115 € forfait boisson : vin blanc-vin rouge-eau-café

