

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€

Ballotine de volaille fermière de Mieral au foie gras, chutney aux pommes,
mélange de salade aux céréales 38€

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

Consommé de bouillon de poule, raviole de canard, cèpes et truffe mélanosporum 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,
risotto moelleux aux truffes mélanosporum, légumes du marché 48€

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

Noix de ris de veau cuit lentement et à basse température,
matignon de légumes oubliés aux écrevisses 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

Cannelloni de foie gras de canard aux écrevisses,
sauce au jus de crustacés



Pavé de barbue, légumes du marché,
gaufrette de pomme de terre, jus de langoustines au pinot noir

ou

Grenadin de veau français rôti aux girolles,
risotto moelleux aux truffes mélanosporum et légumes de saison



Fromage blanc fermier de "La Grange à Dime"

ou

Croquant au chocolat, sorbet poire

ou

Tarte fine aux pommes, glace caramel

55 €



Menu Caccia

Queues de langoustines saisies,
minestrone de sfarrata, chou braisé au pieds de caïon, sauce poivre vert

ou

Escalope de foie gras de canard poêlée,
méli-mélo d'avocats, oranges, pommes et myrtilles confites, vinaigrette de porto rouge et Xérès



Pavé de bar de ligne rôti à l'unilatéral,
julienne de légumes cuits vapeur, réduction de fumet de poisson à l'huile d'olive

ou

Filet de bœuf de la combe de Savoie, légumes du moment,
mousseline de pommes de terre au beurre frais, jus au vinaigre balsamique



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 passion

ou

Tarte au chocolat noir 58%, sorbet framboise

75 € ou 115 € forfait boisson : vin

blanc-vin rouge-eau-café

