



En entrées ...

Foie Gras de Canard

Gelée de Pommes de Savoie et Framboises (*supp + 5 Euros*)

Home Made Foie Gras with an Apple & Raspberry Jelly

Gravlax de Truite de Savoie

Crème Aigrette à la Ciboulette et condiment au Citron confit

Cold Marinated Trout Steak with a Chive Cream Sauce

Notre Pâté en Croûte Maison

Canette, Porc et Volaille Fermière,

Chutney à l'Oignon rouge et Pickles de Choux Fleur

*Home Made "Pâté en Croûte" with Duckling, Pork & Poultry, Onion
Chutney & Cauliflower Pickles*

Tomates Cœur de Bœuf et Fromage Frais de Savoie,

Marinées au Basilic, Crumble à l'Abondance

*Tomato and local fresh cheese marinated in Basil,
served with an Abondance Cheese Crumble*

Entrées : 10,00 €



Viandes et Poissons ...

Filet de Poulet Fermier Rôti, Sauce à l'écrevisse

Free Range Chicken Filet with a Crayfish Sauce

Paleron de Bœuf confit 24 heures et son Jus à la Mondeuse

24 Hours Braised Beef Chuck served served with it's Gravy

Épaule confite d'Agneau Fermier, Jus à l'Ail et au Romarin

Lamb Shoulder with a Garlic and Rosemary Sauce

Accompagnés de Purée de Pomme de Terre et Petits Légumes

Soufflé de Brochet à l'Oseille et Croûtons à l'Ail des Ours

Pike Dumpling, Sorrel Sauce and small cubes of toasted Garlic Bread

Filet de Féra Poêlé, Sauce au Chignin Bergeron

(supp 5 €)

Filet of White Delicate Lake Fish, with a Local White Wine Sauce

Friture de Perchots, Crème de Combava et Frites Maison

(supp 3€)

*Deep Fried very small whole Perchs, served
with a Citrus Cream and Homemade Chips*

Filet de Daurade Royale, Sauce aux Poivrons Doux & Éclat de Jambon de Pays

Royal Sea Bream Fillet, Sweet Pepper Sauce & Country Ham Burst

Accompagnés d'un Risotto à la Tomate Confitée et de Petits Légumes.

Plats : 19,00 €



Fromages ...

Assiette de Fromages Fermiers de Savoie : Reblochon et Tomme
Local Cheese platter, Tomme and Reblochon served with Green Salad and Nuts

Faisselle & Marmelade de Framboise Maison
« Fromage Frais » with a Home Made Raspberry Marmalade

Fromages : 7,00 €

Desserts ...

Profiteroles à la Vanille et Sauce au Chocolat chaud
Vanilla Profiteroles with a Hot Chocolate Sauce

Tarte aux Myrtilles et Glace Vanille Maison
Blueberry Pie and Vanilla Ice Cream

Mi-Cuit au Chocolat Guanaja et Glace Vanille Maison
Warm Chocolate Cake and Vanilla Ice Cream

Fraise Melba (Glace Vanille et Fraise Maison, Fraises
infusées à la Verveine et Chantilly)
Vanilla and Strawberry Ice Cream, Strawberry's flavored with Verbena and Cream

Café Liégeois (Glace Café et Vanille Maison, Espresso et Chantilly)
Home Made Coffee and Vanilla Ice cream, topped with an Espresso and Cream

Desserts : 9,00 €



Menus...

Pour votre plaisir, nous cuisinons exclusivement des produits frais, de saison et français. Nous privilégions nos producteurs locaux, tout est fait maison.

Faites votre choix à la carte

<i>Entrée, Plat, Dessert</i>	<i>33,00 €</i>
<i>Menu avec Fromage</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Plat du Jour, Glace 2 boules et Espresso</i>	<i>21,00 €</i>
<i>(tous les midis sauf Dimanche)</i>	

Viandes d'Origine France :

Agneau de la Ferme de Clavisy à Noyer, Bœuf Charolais, Poulet Jaune de l'Ain, Canard du Sud Ouest, Porc Label Rouge de Rhône Alpes.

Poissons d'Origine :

Truites de Savoie élevées en Eau de Source, Perchots du lac du Bourget de la pêcheurie Parpillon, Daurade de Méditerranée, Féra et Brochet du Lac Léman, de la pêcheurie de Perthuiset (74).

Fromages :

Fermiers de la Ferme de la Charbonnière à Bluffy.

Pains :

Boulangerie Neveu à Talloires.



Menu Enfant...

Coupe de Tomates Cerises & Mais

Ou

Assiette de Saucisson & Mesclun

Cordon Bleu maison

Ou

Petit Filet de Bar

*Nos Plats sont accompagnés de Frites maison ou Pâtes Italiennes,
Crème de Tomates fraîches et petit sauté de Courgettes*

Bâtonnet de Glace maison, Vanille enrobé de Chocolat

Ou

Cookie du Chef & Glace Vanille



Plat 10 €

Entrée & Plat ou Plat & Dessert 13 €

Menu Complet 16 €

Le Midi en toute Simplicité...

Salade Montagnarde, Lardons Poêlés, Œuf au Plat, 15,00 €
Tomme Fermière et Noix

Mixed Salad with Lardoons, Poached Egg, Local Cheese and Walnuts

Salade Caesar "Retour de Savoie", Vinaigrette à 15,00 €
l'Ail des Ours & Abondance Fermière

Caesar Salad, in a local way

Frou-Frou de Melon et Jambon de Savoie 15,00 €

Melon "Flower" and Cured Ham from Savoy

Sandwich Jambon Blanc, Abondance 6,00 €

Sandwich Jambon de Pays, Abondance 8,00 €

Tartare de Bœuf à l'Italienne et Frites Maison 18,00 €

Beef Steak Tartar and Homemade Chips

Linguine à la Bolognaise et Abondance 15,00 €

*Linguine Pasta with Bolognese Sauce and Abondance local
Cheese*

La Tartiflette : Pomme de Terre Rattes, 17,00 €

Reblochon Fermier et Lard Paysan, Salade Verte

Reblochon & Potato Dish with Cured Ham & Green Salad

Œufs Bio de Savoie en Omelette au Fromage et Jambon, 15,00 €
Frites Maison & Salade Verte

Cheese & Ham Omelette with Chips & Green Salad

Crèmes Glacées & Sorbets de Fruits Frais Maison servie avec
de la Chantilly à la Vanille et un Petit Sablé Breton:

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron, Exotique

1 Boule : 3,00 € / 2 Boules : 4,50 € / 3 Boules : 6,00 €