

ENTRÉES STARTERS

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

VELOUTÉ DE POTIRON POMME DE TERRE DOUCE, MOUILLETES TRUFFÉES, FROMAGE DE SAVOIE © ①

*Pumpkin and Sweet Potatoes « veloute »,
Truffled Soldier, Local Savoie Cheese*

16 €

MILLEFEUILLE DE POMMES REBLOCHON & CHANTILLY INFUSÉE AU LARD FUMÉ, NOISETTES TORRIFIÉES ① ②

*Apple « Millefeuille », Reblochon Cheese,
Whipped Cream Bacon Taste, Nuts*

17 €

GRAVLAX DE SAUMON CHANTILLY D'AGRUMES, TOASTS CÉRÉALES © ① ②

*Gravlax Salmon, Citrus Fruit Whipped Cream,
Cereal Toast*

18 €

SABLÉ PARMESAN, CRÈME DE CHÈVRE FRAIS, PISTOU © ① ② ③

*Goat Cheese Cream,
Shortbread Biscuit « Parmesan » Cheese, Pistou*

18 €

LE SAMOVAR

*Les chèques et les cartes de crédit American Express ne sont pas acceptés | We do not take American Express
Couvert "je partage mon plat" 5.00 € | Coperto "share your dish" 5.00 €*

PLATS DISHES

ORIGINAL FLAVOURS MADE
WITH PASSION

TIAN DE LÉGUMES DE SAISON FAÇON TATIN, QUENELLE CREAM ÉPAISSE 🍴 © ① ②

Seasonnal Vegetables « Tatin » Style and cream

19 €

EFFEILLÉE DE JOUE DE BOEUF EN PARMENTIER SAUCE IPA, PÉTALES D'AMANDES ① ②

Shredded Beef Cheek

Beer Sauce, Almond Petals, « Parmentier » Style

26 €

CÔTE DE VEAU 300^{GR} SAUCE MORILLE & SON GRATIN DAUPHINOIS ①

Veal Chop 300^{GR}

Morel Sauce And « Gratin Dauphinois »

28 €

FILET DE LIEU AU BEURRE DE CIDRE RISOTTO AU BOUILLON DE LA MER ② ③ ④

Pollock Fillet with Cider Butter,

Sea Broth Risotto

28 €

LE S A M O V A R

Les chèques et les cartes de crédit American Express ne sont pas acceptés | We do not take American Express

Couvert "je partage mon plat" 5.00 € | Coperto "share your dish" 5.00 €