

POUR COMMENCER TO START

**Escargots au beurre
persillé gourmand x 9** 25

Oven backed snails in a garlic butter, bread

**Pot de foie gras,
toast de brioche et chutney** 35

Pot of home made foie gras, brioche toast and chutney

Focaccia Mama Mia 29

*Crème de truffe, copeaux de truffe d' été, jambon blanc truffé,
mozzarella di Bufala.*

*Truffle cream, summer truffle shaving, truffled white ham, buffalo
mozzarella*

Focaccia Tartuffo 65

*Mozzarella di Bufala, roquette, truffe fraiche mélanosporum et
copeaux de parmesan*

*Bufala mozzarella, arugula, fresh melanosporum truffle and
parmesan shavings*

NOS MOZZARELLA

Servies simplement avec l'huile d'olive extra vierge, pain grillé,
pain de Sardie croustillant, olives taggiasche.

*Served simply with extra olive oil, toasted bread, crispy Sardinian
bread, taggiasche olives*

Burratina à la truffe Mélanosporum 38

NOS PÂTES FRAICHES

Pappardelle à la truffe Mélanosporum 49

Mascarpone, parmesan.

Mascarpone, parmesan cheese

NOS PLATS

Epaule de cochon de lait confite 50/pers.

Suckling pork shoulder with rosemary and confit garlic

Côte de bœuf maturée

Grand Cru Montbéliarde 1,2kg+ 80/pers

Choice rib of french matured beef

Côte de bœuf Exception 125/pers

Choice rib extra

Omble chevalier Meunière 20€/100g

(à partager)

Artic char Meunière

NOS SPÉCIALITÉS SAVOYARDES OUR SAVOY SPECIALITIES

Pierrade gourmet 49

*Filet de boeuf VBF, filet de volaille de Bresse, servie avec légumes
et frites maison*

*Beef filet, Bresse poultry fillet, served with vegetables and home
made fries*

**Raclette de Savoie IGP au lait cru
à la roue (min. 2 pers)** 43/pers.

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*

**Raclette Fermière fumée
au bois de hêtre (min. 2 pers)** 46/pers.

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*

Franco - Suisse AOP Beaufort et Comté vieux 50

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*

Aux cèpes AOP Beaufort et Comté vieux 48

With porcini mushrooms, served with salad

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*

Aux morilles AOP Beaufort et Comté vieux 49

With morels mushrooms, served with salad

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*

100% Beaufort d'été AOP 45

*Servie avec pommes de terre Ratte du Touquet, jambon blanc
truffé, bresaola, jambon San Daniele*

*Served with Touquet potatoes, truffled white ham, bresaola, San
Daniele ham*



NOS DESSERTS

Notre fameuse tarte aux pommes, servie avec glace vanille 13
The famous apple tart, served with vanilla ice cream

Biscotto al limone 13
Comme une tarte au citron meringuée
Like a lemon tart with meringue

Semifreddo aux noisettes du Piémont et chocolat 12
Chocolate and hazelnuts semifredo

La bûche de Noël 14

Affogato 14
1 boule de fiore di latte arrosée d'un espresso et de 2cl d'amaretto disaronno
1 fiore di latte scoop, espresso and 2cl of amaretto disaronno

La Centenaire 16
2 boules de chartreuse, 2cl de chartreuse du 9^e Centenaire
2 chartreuse ice cream scoops, 2cl chartreuse du 9^e Centenaire

Amalfi 12
2 boules citron, 2cl limoncello
2 lemon scoops, 2cl limoncello

Framboisine 12
2 boules de framboise, 2cl d'alcool de framboise
2 raspberry scoops, 2 cl pear raspberry

Chartreuse coffee 14

