

Carte

ENTREES

Planchette de charcuteries Savoyardes



Plate of charcuterie Savoyard / Teller mit Aufschnitt Savoyard

9,00€

Duo de saumon mariné et fumé par nos soins au bois de hêtre

Marinated and smoked salmon duo with beech wood / mariniertem Lachs und geräuchertem Lachs

10,00€ ☺

Saint Marcellin pané à la noisette

Saint Marcellin breaded with hazelnut / Saint Marcellin paniert mit Haselnuss

9,00€ ☺

Salade au Beaufort et magret fumé

Salad with Beaufort and smoked duck / Beaufort-Salat und geräucherte Entenbrust

9,00€ ☺

Foie gras de canard Maison

Duck foie gras House

12,00€ ☺

POISSONS

Pavé de saumon poché sauce à l'oseille

Escalope of salmon, sorrel sauce / LachsSchnitzel mit Sauerampfersauce

17,00€ ☺

Filet de féra au vermouth



Fillet of féra with vermouth / Felchen-Filet mit Vermouth

19,00€ ☺

VIANDES

Pavé de rumsteack , sauce reblochon 180gr

Grilled Steak choice of sauce / Gegrillte Steak-Wahl-Sauce

16,00€ ☺

Tbone steak de veau 300gr

Tab of beef Kabob / Registerkarte Rindfleisch Kabob

21,00€ ☺

Cuisses de grenouille en persillade



Parsley frog leg / Petersilie Frosch Bein

18,00€ ☺

Filet de canette aux agrumes

Duck breast with honey / Entenbrust mit Honig

17,00€ ☺

Souris d'agneau jus au thym

Lamb shank thyme jus / Lammhaxe Thymianjus

21,00€ ☺

PLATS TERROIR



Diot de Valloire aux cèpes façon Relais du Galibier

Diot Sausage of Valloire with cèpes way Relais du Galibier /
Wurst in Valloire Boletus Weg Relais du Galibier

16,00€

Reblochonade et charcuteries savoyardes (minimum 2 personnes)

Reblochonade and savoyard sausages / Reblochonade Savoyer Aufschnitt

18,00€

Tartiflette savoyarde aux lardons, salade

Browned potatoes with onions, lardons, baked with Reblochon cheese
Kartoffeln mit Zwiebeln, Speckstreifen und reblochon Käse gesmelzt

14,00€

Fondue savoyarde, jambon de pays, salade (minimum 2 personnes)

Cheese fondue / Käse fondue

18,00€/pers