



RESTAURANT
Le Bistrot



Les entrées

Velouté d'oignons paille au parfum de truffe, tomme de Savoie en copeaux	10 €
Saucisson brioché à la pistache, moutarde de Brive et jeunes pousses d'herbes	11 €
Pâté en croute maison, foie gras, magret de canard et poulet, poire au vin chaud	13 €
Œuf poché, duxelle de champignons, gambas et bisque crémeuse	14 €

Les plats

Filet de Daurade doré à la plancha, risotto à la courge Butternut, cresson de Fontaine	23 €
Noix de coquilles Saint Jacques, corail rôti à la bergamote, topinambour crémeux et croustillant	27 €
Joue de bœuf braisée au vin rouge, crème de carottes des sables et échalotes confites	22 €
Filet mignon de veau bardé au « lardo di Colonnata » cèleri et gnocchis de pomme de terre	25 €

Nos incontournables

Tataki de Thon mariné au Soja, copeaux de fenouil croquant et wakamé (Entrée/Plat)	12€/24 €
Cuisses de grenouilles en persillade, jeunes pousses de mesclun	26 €
Faux filet Maturé de chez Selva, artichauts, pommes de terre et béarnaise maison. Minimum 2 pers	10€/100gr

Pour terminer son pain

Le fromage blanc de la ferme accommodé de coulis, crème ou sucre au choix	6 €
La sélection de fromages des Savoie affinés	8 €

Les gourmandises

Tartelette à clémentine, tuile de panettone croustillante sorbet orange sanguine	9 €
Crème de marrons en mousse, meringue Suisse et châtaignes confites	9 €
Brioche façon pain perdu, crème glacée caramel et croustillant de choucroute	9 €
Le moelleux au chocolat Guayaquil, crème glacée Fleur de lait	9 €
Café ou thé très gourmand	11 €

L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits frais, de qualité et de saison

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France



RESTAURANT
Le Bistrot



MENU DECOUVERTE 32 €

Saucisson brioché à la pistache, moutarde de Brive et jeunes pousses d'herbes

Ou

Velouté d'oignons paille au parfum de truffe, tomme de Savoie en copeaux

Filet de Daurade doré à la plancha, risotto à la courge Butternut, cresson de Fontaine

Ou

Joue de bœuf braisée au vin rouge, crème de carottes des sables et échalotes confites

Crème de marrons en mousse, meringue Suisse et châtaignes confites

Ou

Tartelette a clémentine, tuile de pannetone croustillante sorbet orange sanguine

MENU GOURMET 42 €

Nous vous invitons à sélectionner parmi la carte une entrée un plat et un dessert ou fromage à votre convenance

(Hors « Nos incontournables »)

Avec fromage au choix **MENU COLLECTION 46€**

MENU ENFANTS 13 €

Pièce de viande OU poisson du moment et pommes de terre sautées

Moelleux au chocolat glace vanille OU Deux boules de glace ou sorbet au choix

L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits frais, de qualité et de saison

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France