



### ***Nos entrées pour commencer...***

Soupe de poissons de roche au safran, pommes gaufrettes à l'ail	11 €
Assortiment de légumes d'hiver en vinaigrette, œuf et mayonnaise au cresson	13 €
Carpaccio de haddock fumé, pommes de terre aux fines herbes et yaourt grec	12 €
Pâté en croûte maison (foie gras, magret de canard, poulet) légumes pickles	13 €
Tataki de thon rouge mariné au soja, fenouil croquant et wakamé	(entrée/plat) 12/22 €

### ***Nos plats pour continuer ...***

Merluchon « petit bateau », topinambour crémeux et croustillant, jus au vermouth	22 €
Noix de coquilles Saint Jacques, légumes d'hiver et crumble de corail	28 €
Ossobucco aux olives, cannelloni de blettes gratiné à la tomme de Savoie	24 €
Duo de cochon, poitrine confite et longe rôtie, salsifis doré et pomme purée	25 €
Cuisses de grenouilles en Persillade, jeunes pousses de mesclun	26 €

### ***Nos fromages pour finir son pain ...***

Le fromage blanc frais, accommodé de coulis, crème ou sucre au choix	6 €
Sélection de fromages d'alpage des Savoie affinés, noix et salade	8 €

### ***Nos desserts pour terminer en douceur ...***

Carpaccio d'ananas à la menthe, copeaux de noix de coco	8 €
Sphère citron, meringue Suisse, éclats de chocolat blanc marbré	8 €
Moelleux au chocolat « Guayaquil », crème glacée à la fleur de lait	9 €
Brioche façon pain perdu, crème glacée caramel, croustillant de « Chouchoux »	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 Découverte 32 €

Soupe de poissons de roche au safran, pommes gaufrettes à l'ail

Ou

Carpaccio de haddock fumé, pommes de terre aux fines herbes et yaourt grec

oooooooo

Merluchon « petit bateau », topinambour crémeux et croustillant, jus au vermouth

Ou

Duo de cochon, poitrine confite et longe rôtie, salsifis doré et pomme purée

oooooooo

Carpaccio d'ananas à la menthe, copeaux de noix de coco

Ou

Sphère citron, meringue Suisse, éclats de chocolat blanc marbré

### Menu Gourmet 42 €

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat et un dessert ou fromage au choix dans notre carte

### Menu Collection 47 €

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix dans notre carte

### Menu Enfant 13 €

Viande ou poisson du moment et ses pommes de terre sautées

oooooooo

Deux boules de glace ou sorbet au choix ou moelleux au chocolat

*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*