



RESTAURANT
Le Bistrot



Les entrées

Soupe d'épis de Maïs, chiffonnade de jambon fumé et pop-corn	10 €
Œuf poché, champignons et lardons aux herbes, persil racine onctueux	11 €
Pâté en croute maison, foie gras, magret de canard et poulet, figue rôtie au Porto, noix	13 €
Poulpe croustillant, légumes de saison crus et cuits, pesto de roquette	14 €

Les plats

Filet de Lavaret juste saisi, risotto à la courge Butternut, cresson de Fontaine	23 €
Noix de coquilles Saint Jacques, panais en fine croute, jus de Barde acidulé	27 €
Médaille de Porc et pieds panés, crème de pommes de terre, épinards, son jus à la sauge	22 €
Pithiviers de canard Colvert, foie gras et faisan, endives racine et jus Salmi	25 €

Nos incontournables

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

Le « croquant gourmand » aux poires, pâtissière aux amandes et croustillant chocolat	8 €
Crème de marron en mousse, meringue Suisse et châtaignes confites	8 €
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	10 €

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 €

Œuf poché, champignons et lardons aux herbes, persil racine onctueux

Ou

Soupe d'épis de Maïs, chiffonnade de jambon et pop-corn

Filet de lavaret juste saisi, risotto à la courge Butternut, cresson de Fontaine

Ou

Médailon de Porc et pieds panés, crème de pommes de terre, épinards, son jus à la sauge

Crème de marrons en mousse, meringue Suisse et châtaignes confites

Ou

Le « croquant gourmand » aux poires, pâtissière aux amandes et croustillant chocolat

MENU GOURMET

42 €

Nous vous invitons à sélectionner parmi la carte une entrée un plat et un dessert 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

Nous vous proposons également du Mardi au Vendredi une formule déjeuner avec un poisson ou une viande au choix différents chaque jour

Formule Entrée, Plat et Dessert 18.50€

Formule Entrée, Plat ou Plat, Dessert 15€

Plat du jour 12€

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