



**DÉCOUVREZ LA CARTE CONCOCTÉE
PAR LE CHEF ALEXANDRE CIESIELSKI & SA BRIGADE**

***DISCOVER THE CONCOCTED MENU
BY CHEF ALEXANDRE CIESIELSKI & HIS BRIGADE***

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON  ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE

 PLAT VEGETARIEN / VEGETARIAN DISH



Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes. En cas de doute, merci de vous rapprocher du maître d'hôtel.
Our dishes may contain food allergens. In case of doubt on food content, please ask our maître d'hôtel.

PRIX NETS & T.V.A COMPRISE - NET PRICES & VAT INCLUDED

ENTRÉES - 18 €

ŒUFS VILLEROY « PLEIN AIR »

Pochés puis frits, sauce crémeuse, champignons, copeaux d'asperges

OMBLE EN GRAVLAX

Aux poivres, beurre citronné à l'aneth, blinis

SAINT-FÉLICIEN EN CROUSTADE

Aux jeunes pousses, Saint-Félicien en feuilletage, vinaigre de noisette

TATAKI DE BONITE

Façon niçoise, vierge aux légumes du soleil

TOMATE PLEINE TERRE DE LA RÉGION

Burrata, huile d'olive d'Olivier au basilic frais, vinaigre Barolo

ESCARGOTS DE POISY + 5 €

Beurre à l'ail des ours, pain de campagne grillé

TERRINE DE FOIE GRAS + 5 €

Mariné à la sapinette, confit myrtilles, vinaigre du Beaujolais, brioche fine



VIANDES - 28 €

QUASI DE VEAU

A la crème de morilles, pommes de terres paillasson

TOMAHAWK DE COCHON FERMIER

Risotto de blettes, tomme de Savoie, jus corsé au thym frais

PIÈCE DE BŒUF SÉLECTION METZGER + 10 €

Maturée minimum 45 jours, pommes de terres grenaille, béarnaise

FILET D'AGNEAU IGP ECOSSE + 10 €

Viennoise aux herbes, pickles de radis rouge, blé au beurre, anchoïade à l'ail noir

POISSONS - 28 €

FILET DE FÉRA DU LAC LÉMAN

Tian de légumes du soleil et feuilletage maison au beurre de ferme

MÉDAILLON DE LOTTE

Roulé au lard paysan, petits pois à la française, sauce Apremont

TRUITE VIN ROUGE

Riz pilaf, chicon braisé au miel de Loïc

HOMARD BLEU ÔTÉ DE SON ARMURE + 25 €

Tagliatelle pesto des montagnes, salade d'herbes, tomates confites fumées



COUPS DE COEUR - 28 €

CROQUE À LA TRUFFE D'ÉTÉ

A la meule de printemps gratinée, salade de jeunes pousses

TARTIFLETTE

Au lard de cochon des Bornes, pomme de terre de Saint-Ferréal

RACLETTE DU PÈRE CLAVEL

Fondue minute par vos soins, beignets de pomme de terre, charcuterie de Villaz

CAPPELLETTI AU BLÉ DE SAVOIE

Farce poireaux et oignons blancs, jus de légumes rôtis, copeaux de champignons



FROMAGES

FROMAGE BLANC DU VAL D'ARLY - 12 €

Compotée de myrtilles sauvages, sucre muscovado, miel de montagnes

ASSIETTE DE FROMAGE DU VAL D'ARLY - 18 €

Salade de jeunes pousses, pain aux noix

DESSERTS - 15 €

MILLE-FEUILLE GLACÉ

Vanille de Tahiti, fraises de région à l'huile d'olive

CITRON NOISETTE

Praliné à l'ancienne, sorbet citron de Menton

VACHERIN EN FEUILLE À FEUILLE

A la crème de ferme battue, framboises de pays

OMELETTE NORVÉGIENNE

Pêche de vigne et serpolet du Fier, flambée au Génépi

RAVIOLE OUVERTE

Fruits rouges du moment, bouillon de rhubarbe à la citronnelle, sorbet fruits rouges

TARTA-CHOU

Diplomate vanille, sauce chocolat grand cru Valrhona, sorbet Macaé 62%, grué cacao

Laissez-vous tenter par la gourmandise de notre carte.

La commande du dessert vous sera demandée en début de repas afin d'éviter l'attente.



ENTRÉES - STARTERS

Assiette de saumon fumé maison - *Home-smoked salmon*

Assiette de charcuterie - *Selection of charcuterie*

Wrap jambon blanc au fromage frais - *Ham and cream cheese wrap*

Feuilleté fromage des Aravis - *Cheese from the Aravis in puff pastry*

PLATS - MAIN DISHES

Steak haché sélection du chef - *Minced steak choice of the Chef*

Poisson breton pané - *Breaded Sole fish*

Poulet pané - *Breaded chicken*

Croque-monsieur à la meule de printemps - *Croque-monsieur with comté cheese*

Cordon bleu de dinde du Coeur - *Cordon bleu from Le Coeur*

GARNITURE AU CHOIX - SIDE DISHES

Riz blanc basmati, pâtes, purée de pomme de terre,
frites maison, salade

White basmati rice, pasta, mashed potatoes, homemade fries, mixed-leaf salad

PÂTES - PASTA

Au beurre, sauce carbonara, pesto, napolitaine ou bolognaise

With butter, carbonara, pesto, neapolitan or bolognese

DESSERTS

Yaourt de Savoie au choix - *A choice of Savoyard yoghurt*

Fruit au choix - *Fruit of your choice*

Boule de glace chantilly - *Scoop of ice cream with whipped cream*

Crêpes au chocolat et chantilly - *Chocolate crepes with whipped cream*

