



ALEXANDRE CIESIELSKI & SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT

ENTRÉE - PLAT - DESSERT 68 €

ENTRÉE - PLAT **OU** PLAT - DESSERT 53 €

ALEXANDRE CIESIELSKI & HIS TEAM PROPOSE YOU

STARTER - MAIN DISH - DESSERT € 68

STARTER - MAIN DISH **OR** MAIN DISH - DESSERT € 53

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON  ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE



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 - 25 €

FOIE GRAS MI-CUIT

Au vin chaud savoyard, confit d'échalote aux épices d'hiver

OEUF « BUISSON »

Soupe d'oignons, mini croûtons, poêlée de champignons

COCHON DES BORNES SOUS PRESSE

Toast inversé tiède relevé au jus réduit, condiment à la Mondeuse de Savoie

TOURTEAUX FRAIS

Concombre, clémentine Corse confite

FÉRA DU LAC LÉMAN

Vierge de pommes de Savoie, yaourt poivré aux herbes



VIANDES - 38 €

VOLAILE DE BRESSE

Jardinière de légumes, sauce crème à la myrtille de nos cueillettes

SOURIS D'AGNEAU CONFITE

Palet de chou à la savoyarde, bouillon corsé

SÉLECTION DE VIANDE MATURÉE

Gnocchi à l'Abondance de la ferme Clavel, courge « Jack Be Little »

COUP DE COEUR - 35 €

INTEMPORELLE TARTIFLETTE

Reblochon de la ferme Clavel de La Clusaz, salade fraîcheur

RACLETTE REVISITÉE

En croustade, pomme de terre à la faiselle, charcuterie Maison Baud

INCONTOURNABLE CROQUE À LA TRUFFE

Truffe fraîche Melanosporum, salade de jeunes pousses, frites maison



POISSONS - 38 €

SAUMON DE FONTAINE

Façon grenobloise, fenouil braisé, tuile aux graines

POISSON DU JOUR

Pêche de nos côtes bretonnes selon arrivage

HOMARD BLEU - SUPP 25 €

Ôté de son armure, tortellini liés à la bisque, jeunes pousses d'épinard

COEUR VÉGÉTAL - 35 €

PHAT THAI

Nouilles de riz, cacahuètes, concombre mariné, croustillant au tofu mariné

PYRAMIDE « DI RISO »

Arancini au Beaufort, huile de sésame grillé, chou-fleur dans tous ses états

RAVIOLE OUVERTE

Champignons en création, bouillon corsé aux shiitake

GYOZA À LA PLANCHA

Artichaut truffé, risotto de cocos de Paimpol



FROMAGES

FROMAGE BLANC DU VAL D'ARLY - 12 €

Compotée de myrtilles sauvages, sucre muscovado, miel de montagnes

CAVE À FROMAGES - 25 €

Sélection de fromages, confitures, pains à votre convenance. Servi dans notre cave

DESSERTS - 18 €

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire de Savoie pochée aux épices hivernales, tuile amandes-grué, sorbet poire, sauce Tulakalum

INTEMPORELLE ILE FLOTTANTE

Cœur coulant exotique, crème anglaise vanille Bourbon, cristalline de notre enfance

LE CHOU AUTREMENT

Aux fruits de la passion sous toutes ses formes, crème diplomate au lait de la ferme

CANNELONI DE FRUITS

Au gré de la saison, bouillon lychee grenade infusé au rooibos

CABOSSE CACAO

Mousse Manjari 64% de Madagascar, cœur crémeux ivoire, glace noisette du Piémont

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.



EAUX MINÉRALES - MINERAL WATERS

| | |
|---|-----------|
| EVIAN 50cl, 100cl | 7 € / 9 € |
| BADOTT 50cl, 100cl | 7 € / 9 € |
| SAN PELLEGRINO 50cl, 100cl | 7 € / 9 € |
| CHATELDON 75cl | 10 € |
| AQUACHIARA EAU MICRO FILTRÉE PLATE OU PÉTILLANTE 75cl | 5 € |

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS

| | |
|---------------------------------------|--------|
| EXPRESSO | 6 € |
| CAFÉ CLASSIQUE | 6 € |
| DOUBLE EXPRESSO | 7 € |
| CHOCOLAT CHAUD - <i>HOT CHOCOLATE</i> | 7 € |
| CAPPUCCINO | 7 € |
| INFUSIONS - <i>HERBAL TEAS</i> | 7.50 € |
| THÉS - <i>TEAS</i> | 7.50 € |

