

## *A partager*

*Caviar Ultraïa "ossetra" et ses condiments 30g ou 50g* 85/150  
*Caviar Ultraïa "ossetra" and its condiments 30g or 50g*

*Huitres les 6* 26

*Huitres les 12* 48

## *Entrées*

*Soupe du jour* 14  
*Soup of the day*

*Thon rouge à la Tahitienne, "façon manua"* 23  
*Tahitian style red tuna, "manua" style*

*Filet de saumon en gravelax, crème aux herbes et tartares de tomates confites* 21  
*Salmon fillet in gravelax, herb cream and candied tomato tartar*

*Terrine de foie gras de canard, mi-cuit, toast de pain aux fruits* 24  
*Terrine of duck foie gras, half-cooked, fruit bread toast*

*Carpaccio de Saint-Jacques, feuilles d'automne aux caviar "ossetra",  
émulsion de cresson* 45  
*Carpaccio of scallops, autumn leaves with "ossetra" caviar, watercress emulsion*

## *Nos salades*

*Salade végétarienne: crudités, vinaigrette de myrtille, Trio de quinoa,  
betterave, concombre, radis, carottes, guacamole et tomates* 16  
*Vegetarian Salad: crudités, blueberry vinaigrette, quinoa trio, beet, cucumber, radish, carrots,  
guacamole and tomatoes*

*La salade de l'Aigle: gésier de canard, magret fumé, foie gras de canard.* 26  
*The Aigle salad: duck gizzard, smoked duck breast, duck foie gras.*

## Côté terre

- Pâtes morilles flambées au cognac dans notre parmesan* 28  
*Morel pasta flambéed with cognac in our parmesan*
- Volaille entière rôtie, à partager ou demi volaille rôtie* 75 ou 38  
*Whole roasted poultry, to share or half roasted poultry*
- Côte de bœuf maturée, sélection de la maison Lesage*  
*Sauce béarnaise/ sauce morilles/ sauce au bleu d'Albertville* 110  
*Matured rib of beef, selection from the Lesage house*  
*Bearnaise sauce/ morel sauce/ Albertville blue cheese sauce*
- Burger de montagne Steak, reblochon, sauce truffe, salade et tomates* 28  
*Mountain burger Steak, reblochon, truffle sauce, salad and tomatoes*
- Fouris d'agneau de sept heures, sélection de la maison Lesage. Pomme de terre moelleuses, salade à l'huile de truffe* 42  
*Seven o'clock lamb mice, selection from the Lesage house.. Soft potatoes, salad with truffle oil*
- Entrecôte sélection de la maison Lesage*  
*Sauce béarnaise/ sauce morilles/ sauce au bleu d'Albertville* 42  
*Entrecote selection from the Lesage house*  
*Béarnaise sauce/ morel sauce/ Albertville blue cheese sauce*

## Côté mer

- Tataki de thon rouge, noisettes, réduction de soja et miel*  
*d'acacia, risotto de crozet* 46  
*Tataki of red tuna, hazelnut, soy reduction and acacia honey, crozet risotto*

*Coquilles Saint-Jacques, crème persillée, choux fleur* 52  
*Scallops with parsley cream and cauliflower*

*Burger noir au saumon, pain à l'encre de seiche, saumon frais, crème ciboulette, concombre et tomates* 32  
*Black salmon burger, squid ink bun, fresh salmon, chive cream, cucumber and tomatoes*

*Marmite de homard et langoustine à la camarétoise* 78  
*Marmite of lobster and langoustine à la camarétoise*

## *Assiettes et plateaux de la mer*

*Assiette de langoustines* 38  
*Plate of scampi*

*Assiette du pêcheur: tourteau, huitres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages, bulots et bigorneaux.* 35  
*Fisherman's plate: crab, oysters, scampi, grey and pink shrimp, shellfish, whelks and winkles.*

*Assiette de l'écailler: demi-homard, huitres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages, bulots et bigorneaux* 45  
*Shellfish platter: lobster halves, oysters, scampi, shrimp, shellfish, whelks and winkles*

*Plateau de l'écailler: homard, huitres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages, bulots et bigorneaux* 95  
*Shellfish platter: Lobster, oysters, scampi, grey and pink shrimp, shellfish, whelks and winkles*

*Plateau du pêcheur: huitres, langoustines, crevettes grises et roses, coquillages, bulots et bigorneaux* 85  
*Fisherman's platter: oysters, scampi, grey and pink shrimp, shellfish, whelks and periwinkles.*

## Côté montagne

<i>Tartiflette végétarienne</i> <i>Vegetarian Tartiflette</i>	28
<i>Tartiflette et salade</i> <i>Tartiflette and salad</i>	32
<i>Reblochonade et salade</i> <i>Reblochonade and salad</i>	32
<i>Fondue traditionnelle: pain et pommes de terre (min 2 personnes)</i> <i>Traditional Fondue Bread and potatoes (min 2 people)</i>	35/pers
<i>Fondue Charcuterie: Sélection de la maison Mont Charvin (min 2 personnes)</i> <i>Fondue Charcuterie: Selection of the house Mont Charvin (min 2 people)</i>	45/pers
<i>Raclette au lait cru: charcuteries sélection de la maison Mont Charvin, pommes de terre, salade (min 2 personnes)</i> <i>Raclette made with raw milk: selected charcuterie from the Mont Charvin house, potatoes, salad (min 2 people)</i>	40/pers

## Menu enfant

*Children's menu*

*Fish and chips ou blanc de poulet croustillant ou petit burger ou steak haché ou pâtes carbonara*  
*+ dessert au choix*

*Fish and chips or crispy chicken breast or small burger or steak or pasta carbonara*  
*+ dessert of your choice*

18

## *Douceurs*

<i>Plateau de fromage</i> <i>Cheese board</i>	18
<i>Fraiselle myrtille biscuit</i> <i>Blueberry cookie dish</i>	16
<i>Mille-feuille de crêpes au chocolat, chantilly à la fraise bonbon.</i> <i>Chocolate pancake mille-feuille with strawberry whipped cream.</i>	15
<i>Clémentines caramélisées, crumble aux noisettes réductions de vin chaud.</i> <i>Caramelized clementines, hazelnut crumble, mulled wine reduction.</i>	16
<i>Assortiment de glaces</i> <i>Assortment of ice cream</i>	7/boule
<i>Poire grillée sur un duo de noisette et génépi glacée chocolat chaud</i> <i>Grilled pear on a duo of hazelnut and hot chocolate ice cream</i>	18
<i>Ile flottante au miel et crème pistache (pistache caramélisées)</i> <i>Floating island with honey and pistachio cream (caramelized pistachio)</i>	17
<i>Omelette Norvégienne à partager</i> <i>Norwegian omelet to share</i>	30