

Pour Commencer

Tous nos plats sont « fait maison »

L'Escalope de Foie gras poêlée de la maison Rougie, servie en bouillon de légumes d'antan.....20€

Les noix de Saint Jacques sous cloche aux essences de châtaignier, Variation autour du potiron au Kumbawa et crumble au noix de Grenoble.....20€

La proposition du chef selon arrivage du jour..... 18€
(Menu Campanules)

Le potage de saison selon les produits du marché..... 16€
(Menu Campanules)

Nos ardoises de dégustation à partager

Le pot de foie gras de canard (125gr)..... 18€

Les sardines de Saint-Guénolé(115gr)..... 12€

La patta négra (100gr)..... 16€

Le caviar d'aquitaine « maison Sturia » (15gr)..... 32€

La trilogie des fromages de Savoie 18€

*Toutes nos ardoises sont servies avec
pain grillé et beurre de fleur*

Pour suivre

Tous nos plats sont « fait maison »

*L'Omble Chevalier cuit à basse température en vinaigrette
d'agrumes autour des crucifères à la coriandre.....28€*

*Notre retour de pêche du jour.....24€
(Menu Campanules)*

*Le filet de bœuf Black Angus cuit au sautoir,
vieux panais confits aux olives Taggiashe
mousse de chèvre frais de Saint François de Sales29€*

*La suggestion du chef.....24€
(Menu Campanules)*

Les Gourmandises

Tous nos plats sont « fait maison »

Le dome au chocolat praliné et gianduja en cœur meringué de framboise, Glace vanille à l'ancienne 12€

Le traditionnel soufflé à la fleur de génépi, scapini du Piémont et compotée de myrtilles sauvages..... 12€

Les improvisations du jour de notre pâtissière..... 11€
(Menu Campanules)

Fromage frais à la crème et confiture de myrtilles maison..... 10€

Fromages affinés de nos provinces..... 12€
(Menu Campanules)

Pour le déjeuner

Le Buffet d'entrée et dessert 26€

Plat du jour + dessert 26€

Le buffet d'entrée + Plat du jour et dessert 32€

Le Menu du Chalet à composer dans la carte

3 plats : 52€ 4 plats 58€

Menu bambin 13€ : 1 plat enfant + dessert :

Pour le diner

Le Menu Campanules 47€

(Uniquement les propositions du jour à choisir dans la carte)

Le dimanche : Buffet Campagnard : 50€

Le Mardi : Buffet Asiatique : 50€

Le Vendredi : Buffet de la mer : 58€

ou

Le Menu du Chalet

3 plat : 52€ 4 plat 58€

Menu bambin 13€ : 1 plat enfant + dessert :

Les plats signatures

Oufs brouillés et rapé de truffe (tuber melanosporum).. 28€

Homard entier grillé (500/600g) 40€

Côte de veau rôtie au foin , sauce morille..... 64€

Pour 2 personnes (700/800g)