



Maître Restaurateur

***Notre cuisine est faite sur place à base de produits frais.  
Nos principaux fournisseurs sont des artisans locaux :***

<i>Maulet Primeur :</i>	<i>à St Pierre en Faucigny</i>
<i>Maison Masse (Lyon)</i>	<i>Foie gras et magret de canard IGP</i>
<i>Maison Pineau :</i>	<i>Charcuterie, salaisons artisanales à Balme</i>
<i>Marie Luxe (Rennes) :</i>	<i>Produits de la mer issus de la pêche artisanale, livraison plusieurs fois par semaine, directement de Bretagne.</i>
<i>Maison Gillardeau</i>	<i>Huitres</i>
<i>Viandes Nouvelles de Passy :</i>	<i>Petite affaire familiale de Passy.</i>
<i>Fromagerie Boujon :</i>	<i>Affineur à Thônnon</i>
<i>Rey Fromages :</i>	<i>à Sallanches</i>

***MENU SURPRISE DU CHEF 100 euros T.T.C  
servi pour l'ensemble de la table***

***LE LUNDI : uniquement Le Tableau de Suggestion à midi  
et nos Spécialités Savoyardes le soir***

<b><i>Horaires de service :</i></b>	<i>Petit-déjeuner de</i>	<i>7h30 à 10h (buffet)</i>
		<i>7h30 à 11h (service en chambre)</i>
	<i>Déjeuner de</i>	<i>12h à 14h</i>
		<i>14h à 14h30 Tableau de suggestion</i>
	<i>Dîner de</i>	<i>19h15 à 21h 45</i>

## ENTRÉES FROIDES

### **Le Bar Sauvage Fumé. 20 €**

Fumé et grillé, crème tempérée d'artichauts de Jérusalem au citron.  
En rillettes, toast campagnard.

### **Le Foie Gras de Canard IGP et le Chevreuil. 20 €**

Foie gras de canard à la purée de truffe blanche d'Alba, copeaux de chevreuil mariné et séché, canneberges et toast campagnard.

### **Le « Vitello » des Servages. 20 €**

Filet mignon de veau poché en carpaccio et noix de Saint Jacques, huile d'olive au yuzu, toasts melba et cœurs d'artichaut.

### **L' Œuf Fermier Poché. 19 €**

Roquette et jeunes pousses d'épinard sur toast, viande séchée des Alpes, œuf poché et hollandaise à la truffe « Tuber Melanosporum ».

**Les Huîtres Gillardeau N°4. Les 6 15 €**  
**Les 12 27 €**

### **Le Mesclun du Moment. 14 €**

Salade mélangée aux copeaux de vieux comté 36 mois de vieillissement.

Les poissons et les viandes sont fumés par nos soins.

## ENTRÉES CHAUDES

### **Les Langoustines. 24 €**

Langoustines poêlées aux pieds de cochon.

### **Le Foie Gras de Canard Poêlé. 24 €**

En « cappuccino » de haricots tarbais à l'émulsion d'huile de truffe blanche d'Alba.

### **Les Gambas et le Rouget Barbet. 20 €**

Gambas et filet de rouget barbet grillés, guacamole et croustillant pommes amandines.

### **Les Cuisses de Grenouilles et la féra du Léman. 20 €**

Cuisses poêlées et salpicon de féra fumée, aioli, crème de pommes de terre au coulis de persil plat et croûtons aillé.

### **Le Beaufort. 17 €**

Croustillant de beaufort au jambon « San Daniele », mesclun et concassé de tomates.

## Le RISOTTO et Les PÂTES

### **Le Risotto « Carnaroli ». 26 €**

Risotto aux truffes « Tuber Melanosporum » comme une « carbonara ».

### **Les Raviolis. 24 €**

Raviolis à la ricotta, « fondue » de vieux comté 36 mois et mozzarella.

Toutes les pâtes sont faites maison.

## POISSONS

**Les Noix de Coquilles Saint Jacques de Plongée. (Saint Malo) 34 €**

Grillées, châtaignes et foie gras, crème de potiron et bouillon de volaille émulsionné.

**Le Saint Pierre (Erquy). 34 €**

Filet grillé, purée de citron et coulis de basilic, haricots tarbais (label rouge), olives et tomates séchées.

**Le Bar de Ligne (Audierne). 34 €**

Mariné « minute » au citron vert et grillé, crème citron au caviar d'aquitaine et feuilles d'huîtres, tagliatelles aux salsifis croquants.

**La Lotte (Erquy). 34 €**

Poêlée, jus de matelote au foie gras et chanterelles, ravioles de champignons à la truffe blanche d'Alba.

**Le Cabillaud (Audierne). 34 €**

Grillé, cannelloni d'épinards et coulis de cresson, pommes écrasées gratinées à la sobrasada.

**La Petite Queue de Langouste. 34 €**

Grillés à la plancha, purée d'oranges et huile d'olive au jus de yuzu ; gnocchis de « bleu d'Artois » à la ricotta, artichauts petits violets.

**La Sole de petit bateau (Saint Quay Portrieux), l'Ormeau Sauvage. 35 €**

Sole et ormeau poêlé meunière, poireau et coulis de cresson de fontaine, gnocchis de pommes amandines.

Tous les poissons sont grillés à la plancha et assaisonnés à l'huile d'olive du Mas Blanc.  
(Huile artisanale produite et pressée à froid au domaine)

## VIANDES

### **Le Filet de Bœuf Charolais. 34 €**

Grillé, jus à la Mondeuse, carottes au coulis d'estragon, échalotes confites au porto.

### **Le Faux-filet de Bœuf « Scottish Aberdeen Angus Beef ». 35 € (250 à 300 gr)**

Grillé, sauce béarnaise et mesclun .

### **La Côte de Veau. 36 €**

Grillée, spaghettis et légumes anciens, truffes « tuber melanosporum ».

### **Les Ris de Veau « Hollandais ». 34 €**

Poêlés meunières, quelques morilles, purée de carottes et panais, crème brûlée de foie gras de canard aux canneberges.

### **Le Pigeonneau de Racan. (Proche de Tours). 34 €**

Filet grillé, cuisses confites et salsifis, purée de pois chiche à l'huile d'argan, « cappuccino » de cèpes à l'huile de truffe blanche d'Alba.

### **Le Canard des Landes. 34 €**

Magret grillé, marmelade de pommes et coing, farcement savoyard, « crème brûlée » de foie gras à la purée de topinambour et truffes « tuber melanosporum ».

### **L'Agneau. 34 €**

Le carré et la selle, grillés, haricots tarbais (label rouge) aux olives et tomates séchées, coulis de basilic, purée de citron.

Accompagnement d'un féculent au choix pour le bœuf et l'agneau :

- Gratin dauphinois
- Pommes écrasées à l'huile d'olive du Mas Blanc
- Gratin de crozets à la tomme de montagne et jambon cru
- Polenta gratinée au parmesan reggiano

Toutes nos viandes sont élevées, abattues et détaillées en France

## FROMAGES

*Plateau de fromages affinés de la région. 14€*

*Faisselle nature à la crème fraîche ou aux herbes fraîches du jardin. 8€*

*Profiteroles de glace à la tomme crayeuse et poivre Sichuan, coulis de pain brûlé. 10€*

*Fondue de Vacherin « Mont d'Or » à l'huile de truffe blanche d'Alba. 12€*

## DESSERTS

***Le Nougat Glacé. 9€***

***Le Citron Vert « Mojito ». 12€***

*Crème au citron vert et à la menthe, granité « mojito » au rhum blanc de la Martinique, sablé aux flocons de sel de Chypre, « grissini » de macaron citron*

***La Framboise et le Grand Marnier. 12€***

*Baba « bouchon » au Grand Marnier, framboises poêlées flambées au Grand Marnier, crème glacée Grand Marnier et coulis de framboise.*

***La Gourmandise au chocolat noir 72%, glace nuty. 12€***

***Faisselle à la framboise et à la crème épaisse. 9€***

***Matafan aux pommes Granny Smith, crème glacée vanille macadamia. 12€***

***Soupe de framboise. 9€***

***Coupe de sorbet arrosée. 14€***

***Crème brûlée à la vanille Tahiti. 9€***

***Le Vacherin. 12€***

*Aux myrtilles sauvages et parfait glacé à la Chartreuse.*

***Le Chocolat Noir 72%. 12€***

*« Millefeuille » au cacao et mousse chocolat noir, liégeois chocolat noir et « mikados ».*

***Le Café Illy. 14€***

*Crème brûlée au « Bailey's », tiramisu traditionnel au café Illy et à l'Amaretto, « liégeois » café Illy, crème glacée au café.*

***Le Chocolat et la Noisette du Piémont. 12€***

*Noisetier, « Barre » chocolatée aux noisettes, noix de macadamia et noix de cajou, boule de glace vanille à la nougatine de noisettes comme un « mystère ».*

***Les Fruits Frais. 12 €***

*Ananas, mangue, soupe d'orange et pamplemousse, sorbet framboise.*