

Spécialités savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g).30€/personne
1 personne (300g).35€/personne

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 40€/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre et charcuterie.

Pela des Aravis. 35€
Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier, jambon cru, salade.

Gratin de Crozets au jambon cru de pays et tomme de montagne. 20 €
Servi avec salade.

‘Fondant d’Arly’ de la Coopérative de Flumet. 20 €
Fromage coulant servi dans sa barquette à manger comme une fondue, petites pommes de terre, jambon cru de Parme, salade.

Brasserie et Suggestions enfant

Soupe de Légumes, servie avec boule ‘Bucheronne’, tomme ‘crayeuse’. **16 €**

Jambon cru de Parme. 18 €

Steak haché du boucher grillé, frites. 15 €

Burger des Servages. 20 €

Saucisse de cochon “Monts Lagast » grillée, frites. 12 €

Suprême de poulet fermier grillé, coquillettes. 16 €

Assiette 3 fromages. (Tomme, Beaufort, Reblochon) **10 €**

Desserts Menu enfant. 6 €
Glace ou sorbet (2 boules), bâtonnet de glace, petite soupe de framboises, fondant au chocolat noir.

Snacking (À partager, À L'apéritif, En Entrée)

Planche de Saucisson du Pays. 10 €

Planche d'épaule Iberico 100 % bellota, « Ajomar ». 20 €

Boite de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive (16/20 pièces). 12€

Acras de cabillaud, guacamole. 12 €

Entrées

Escargots des Sarradelles (Thierry Ollitraut). 16 €

Escargot poêlé à l'huile de truffes blanches d'Alba, feuilleté au poireau, crème de persil, chips d'ail « Éléphant ».

Saumon 'Bømlo'. 16 €

Saumon 'Bømlo' fumé maison, crème citron.

(Le Saumon Bømlo, provient de la côte ouest de la Norvège. Le saumon Bømlo est certifié d'élevage, bénéficiant d'une alimentation garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques, élève dans le respect du développement durable,

Le saumon "Bømlo" est issu de l'aquaculture, garantissant :

- une faible densité de saumons par parcs (1 % de saumon pour 99 % d'eau)
- pas de manipulation dans les parcs
- refroidissement du saumon avant l'abattage afin de minimiser le stress.)

Beaufort, Viande séchée des Alpes. 18 €

Terrine de beaufort gratinée, copeaux de viande séchée.

Thon 'Albacore', Gambas 'Obsiblue'. 19 €

Thon 'Albacore' grillé saignant, gambas pochées, beurre de sauce soja, chips de feuilles de riz, copeaux de poutargues et pois gourmands.

Charcuterie Maison. 14 €

Terrine de campagne, rillettes, saucisson poché. Servi avec cornichons

Duo de Foie gras de canard. 19 €

- Marbré à la chair de canard et purée de truffes blanches d'Alba ; gelée au porto, Champignon 'Eringy' grillé mariné à l'huile d'olive, pain « mendiant » à l'orange.

- Au naturel en ballottine.

Poissons

Coquilles Saint Jacques. 42 €

Noix de Saint Jacques grillées, courge 'Verdaline'.

Dorade Royale de Ligne. 55 €

Filet grillé à l'huile d'olive, crozets nature au pesto de tomates séchés ; gratin de « quenelles » de bar sauvage à la bisque et au homard bleu européen, « crumble persillade ».

Ombre Chevalier (Murgat en Isère). 45 €

Filet grillé, pommes écrasées dauphinoises, cèpes, jus aux truffes 'Tuber melanosporum' tranché à l'huile d'olive.

Cabillaud, « Chorizo » Maison. 45 €

Cabillaud grillé, olives d'Italie, tomates séchées, haricots type 'Mogettes' au citron ; chorizo maison grillé et « garlic bread ».

Lotte, Calamars. 42 €

Lotte rôtie, purée de tomates au citron, fenouil grillé, pommes écrasées aux pistils de safran, ail et huile d'olive, calamars poêlés au paprika.

Gambas Sauvages. 30 € (sans ail, ni piment pour enfants)

Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment doux, risotto 'Carnaroli' aux pistils de safran et parmesan reggiano.

Viandes

Bavette de Bœuf 'Angus'. 36 €

Grillée, légumes, frites, sauce béarnaise.

Entrecôte de Bœuf « Angus » d'Irlande. 54 €

Grillée, sauce béarnaise, frites.

Bavette Wagyu d'Australie, Truffes 'Tuber Melanosporum'. 59 €

Bavette grillée, jus à la truffe, escalope de foie poêlée, champignons 'Eringy' grillés, gratin dauphinois.

Côte de Veau. 45 €

Côte grillée, polenta gratinée à la terrine de parmesan « Grana Padano » et mozzarella « Flor di Latte », jambon cru de parme, farce à la sauge.

Canard de France. 50 €

Magret mariné à la Mondeuse et grillé, jus à la baie de genièvre, coulis de baies rouges, pommes/coings ; « cappuccino » de haricots type 'Paimpol' à l'huile de truffes blanches d'Alba et foie gras poêlé.

Ris de Veau. 54 €

Ris de veau poêlés, jus à la sauge, feuille de pâte au sarrasin, épinards, crème au parmesan reggiano.

Cochon (selon arrivage, Capelin ou des Monts Lagast). 36 €

Côte et lard maison grillés, farcement traditionnel savoyard, marmelade de pommes/oignons doux violets, farce à la sauge.

Fromages

Plateau de fromages de la région affinés. 18 €

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations chocolats, certaines bio, chocolat sans lécithine de soja, entreprise familiale)

Sorbet arrosé. 18 €

(Maitre Artisan Glacier 'Glace des Alpes')

- ***Framboise, eau de vie framboise***
- ***Citron, vodka***
- ***Poire, eau de vie poire 'Bramah'***
- ***Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'***

Crème Brûlée à la Vanille. 12 €

Soupe de Framboises. 12 €

Matafan 'Suzette'. 16 €

Matafan 'Suzette' Flambé au Grand Marnier. 24 €

Crêpe soufflée à l'orange, sauce 'Suzette', sorbet orange sanguine.

(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

Pommes 'Tatin'. 16 €

Pommes caramélisées à la vanille, sablé breton, frangipane.

Nougat Glacé au Chocolat Kayambe 45 %. 16 €

Nougat glacé au chocolat lait 45%, nougatine noisette, sauce chocolat noir 82 %, croquants chocolat noir au crumble, « feuilles » de chocolat noir.

« Marrons Glacés ». 18 €

Barre glacée de purée de marrons, marron au sirop, chou farcis à la crème et rhum, sauce caramel beurre salé, meringues.

Liégeois Chocolat Noir 82%. 14 €

Crème au chocolat noir, mascarpone allégé à l'amaretto, cacao.

Café Illy. 20 €

Espresso café Illy, nougat glacé chocolat, choux au rhum et caramel beurre salé, glace café/chantilly, brownie chocolat.

Citron Vert/Mojito. 16 €

Crème citron vert/menthe, granité « mojito », mangue, ananas, meringues.

Myrtilles Sauvages. 14 €

« Profiteroles » de glace Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux', coulis de myrtilles sauvages.