

Pour commencer....

Nos Salades et Entrées

« Celles-ci sont toutes composées d'endives, tomates et mélange de salades de saison »

Entrée Plat

12,30€ 16,40€ **Salade de Monsieur Seguin**
et son aumônière de chèvre au miel, noix, ciboulette
et tomates confites

11,50€ 15,90€ **Salade César**
Salade, blanc de poulet, tomate, croûtons, copeaux de Parmesan,
huile d'olive

12,80€ 17,80€ **Tartare de saumon**
mariné à la Chermoula

9,80€ **Soupe à l'oignon**
crouton et râpé de fromage de notre ami Pierre Gay« MOF »

9,80€ **Velouté d'automne**
aux champignons et noisettes torréfiées

« Derrière le Mont Blanc »

16,90€ **Risotto** aux Champignons

14,90€ **Tartine « bruschetta »**, végétarienne et sa salade mêlée

Du jeudi au samedi soir :

Formule à 19€

Moules marinières et ses frites fraîches maison,
accompagnée d'une bière ou d'un verre de vin aux choix

— Les mets servis seuls ne pourront être servis qu'en plat —
— Les entrées sont servies sans frites — Prix net en euros —

La loi, selon le décret n°2014-294, interdit l'utilisation de plusieurs titres restaurant pour le règlement d'un même repas ainsi que le dimanche et les jours fériés.

Pour continuer.....

Entre Mer et Lac (selon arrivage)

- 19,80€ **Filets de perche**
juste meunière et ses frites « Maison », salade verte, sauce tartare
- 17,80€ **Dos de cabillaud** en nage de crustacés,
risotto forestier et poêlée de légumes du moment
- 18,90€ **Pavé de saumon** réduction aux agrumes et baies roses,
risotto forestier et poêlée de légumes du moment

Le coin du Boucher

- 18,40€ **Tartare de bœuf cru** (300 gr)
juste saisi ou à l'italienne avec ses copeaux de parmesan (+1€).
- 23,80€ **Entrecôte sauce forestière** (300 gr)
gratin dauphinois ou frites maison et salade.
- 16,80€ **Faux Filet grillé**, beurre maître d'hôtel, frites maison et salade
- 18,60€ **Braisé de souris d'agneau au romarin**
et son beurre pistache, gratin dauphinois et légumes du jour.
- 19,60€ **Confit de canard en croustille**
nage d'agrumes au miel et gratin dauphinois

Les Spécialités Savoyardes (supplément charcuterie +6 €)

- Fondues Savoyardes** aux trois fromages
de notre ami Pierre Gay « Meilleur Ouvrier de France »
- 19,80€ - Aux cèpes (salade verte)
- 18,50€ - Traditionnelle (salade verte)
- 17,90€ **Tartiflette « d'chez nous »**, son jambon cru, sa salade verte
- 18,30€ **Diots « artisanales »**, au vin de mondeuse et son gratin de Crozets
- 19,60€ **Petit Reblochon « pané »**, ses patates, sa charcuterie, sa salade verte
- 22,80€ **Raclette à la Tomme de savoie** de notre ami Pierre Gay « MOF »
(par pers.) (Minimum 2 pers.) Ses patates, sa charcuterie Italienne et sa salade de saison

— Prix net en euros —

La loi, selon le décret n°2014-294, interdit l'utilisation de plusieurs titres restaurant pour le règlement d'un même repas ainsi que le dimanche et les jours fériés.

La Suggestion du Moment
29,00€

Salade Monsieur Seguin

ou

Tartare de saumon à la Chermoula



Faux Filet grillé, beurre Maître d'hôtel
ses frites fraîches « Maison », son bouquet de salade

ou

Pavé de saumon, réduction aux agrumes et baies roses,
risotto forestier et poêlée de légumes du moment



Les desserts vous seront racontés

— Prix net en euros —

La loi, selon le décret n°2014-294, interdit l'utilisation de plusieurs titres restaurant pour le règlement d'un même repas ainsi que le dimanche et les jours fériés.