



### ***Les Entrées***

Ravioles de Langoustines à la ricotta et à l'ail des ours <i>Scampi raviolis with ricotta and wild garlic</i>	21,50 €
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux aux chanterelles <i>Roasted scallops, creamy risotto with chanterelles</i>	21,50 €
Tarte fine chorizo/rougets grillés, asperges vertes et parmesan, glace ratatouille <i>Fine tart chorizo/roasted mullets, green asparaguses and Parmesan, ratatouille ice cream</i>	19,00 €
Minestrone de homard et moules d'Espagne au pistou sous sa croûte dorée <i>Crayfish minestrone with spanish mussels and pesto covered by a golden crust</i>	26,00 €
Escalope de foie gras tiède de canard, pain d'épice et vinaigrette de maïs <i>Duck liver escalope, served warm, gingerbread, corned vinaigrette</i>	29,00 €

### ***Les Poissons***

Poêlée de Rougets-barbets aux artichauts violets, à la citronnelle, fèves et olives <i>Pan-fried red mullets with purple artichoke, citronella, broad beans and olives</i>	30,00 €
Cœur de Lotte rôti au jus de crevettes grises <i>Eel-pout fillet roasted with shrimps</i>	30,00 €
Dorade royale rôtie, salsifis au jus de réglisse <i>Roasted gilt-head bream with black salsifis</i>	31,00 €
Dos de Maigre rôti au Pinot de Savoie, purée de patate douce et navets confits <i>Roasted meagre with Pinot from Savoie sauce, mashed sweet potatoes and turnip comfit skewer</i>	31,00 €

### ***Les Viandes***

Crépinette de Pigeon et ris de veau aux chanterelles, fine champagne <i>Pigeon and sweetbreads with chanterelles and fine champagne sauce</i>	34,00 €
Joue de Porc confite aux lentilles, pommes croustillantes, jus de truffe <i>Pork cheek confit with lentils, potatoes and truffles sauce</i>	30,00 €
Filet de Bœuf simplement poêlé à votre convenance <i>Beef fillet cooked to your liking</i>	30,00 €
Filet de Canette rôtie jus au grué de cacao, parmentier de chanterelles <i>Breast of duckling juice with bitter cocoa beans, chanterelles mince</i>	25,50 €



### *Les Fromages*

Fromages de nos montagnes Local cheese plateau	9/12 €
Fromage blanc au jus de myrtilles sauvages Cottage cheese with wild blueberries	7,00 €

### *Les Desserts*

Mi-cuit tiède au chocolat et sa glace carambar Half cooked chocolate served warm with carambar ice cream	8,50 €
Brioche « façon pain perdu » glace nutella French Toasted brioche « Pain Perdu » style, nutella ice cream	8,50 €
Soufflé glacé Chartreuse et ses madeleines au citron Frozen Chartreuse souffle with lemon madeleine	8,50 €
Dôme chocolaté, pistache et framboise, flambé à l'eau de vie de framboises sauvages, glace pistache Chocolate dome, pistachio and raspberries, flambéed with wild raspberry eau de vie, pistachio ice cream	8,50 €
Soupe glacée de figes à la menthe fraîche, glace à la verveine Iced fresh figs and fresh mint soup, verbena ice cream	8,50 €

Plat manquant : /

– Jean Christophe GOUBOT  
Maître Restaurateur  
Arrêté du 19 avril 2011

**Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts.**

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer  
Viande d'Origine Européenne (France et Allemagne)  
Truffes : Tuber Melanosporum