

LA CARTE

LES ENTREES

Suggestion du jour	16 €
<i>Daily Special</i>	
Velouté du jour	15 €
<i>Cream soup of the day</i>	
Salade Détox - Tofu ou saumon, Quinoa, Vinaigrette au sésame, Avocat, Pommes, Fruits à coque	19 €
<i>Detox Salad - Tofu or salmon, Quinoa, sesame vinaigrette, Avocado, Apple, Nuts</i>	
Salade d'hiver - Salade, Endives, Noix, Pomme, Magret de canard fumé, bleu	19 €
<i>Season salad - Chicory, Walnuts, Apple, Smoked duck breast, blue cheese</i>	
Gravlax de Saumon - Vinaigrette aux agrumes	19 €
<i>Salmon Gravlax, Citrus vinaigrette</i>	
Foie gras maison - Chutney de pommes et poires	28 €
<i>Homemade Foie gras, Apple and pear Chutney</i>	
Vol-au-vent - Volaille, Champignons, Jambon, Béchamel	22 €
<i>"Vol-au-vent" - puff pastry shell filled with poultry, mushrooms, ham and bechamel</i>	
6 Huîtres Gillardeau N°2	36 €
<i>6 "Gillardeau N°2" Oysters</i>	

LES PLATS

Suggestion du jour	28 €
<i>Daily Special</i>	
Burger savoyard, frites maison	28 €
<i>Savoyard burger, homemade chips</i>	
L'assiette végétarienne	28 €
<i>Vegetarian dish</i>	
Boîte chaude viande de Cécina (Maison Metzger)	30 €
<i>"Boîte chaude", Cécina meat (Maison Metzger)</i>	
Pappardelles aux Cèpes Bouchons & Viande de Cécina (Maison Metzger)	32 €
<i>Pappardelles pasta with Bouchons Porcini mushrooms and Cécina meat (Maison Metzger)</i>	
Pêche du moment	36 €
<i>Fish of the day</i>	
Suprême de volaille fermière, jus au Romarin (Maison Metzger)	36 €
<i>Free range chicken Supreme with Rosemary sauce (Maison Metzger)</i>	
Bavette "Black Angus" environ 180g (Maison Metzger)	39 €
<i>"Black Angus" Flank Steak approximately 180g (Maison Metzger)</i>	
Filet de bœuf environ 200g	44 €
<i>Fillet of beef 200g approx.</i>	
La côte de veau aux morilles environ 350g (Maison Metzger)	46 €
<i>Veal chop with morels 350g approx. (Maison Metzger)</i>	

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix.

All our dishes are served with one garnish of your choice.

PRIX NETS / NET PRICES

EN DIRECT DE LA FROMAGERIE

Faisselle - miel, coulis de fruits rouges ou crème fraîche	12 €
<i>Soft curd cheese with honey, red fruit sauce or crème fraîche</i>	
Sélection de fromages, Chutney de figues	16 €
<i>Cheese selection, fig chutney</i>	

LES DESSERTS

Suggestion du jour	14 €
<i>Daily Special</i>	
Mont Blanc - crème de marron, meringue, glace vanille	14 €
<i>"Mont Blanc" - Chestnut cream, meringue, vanilla ice cream</i>	
Délice chocolat	14 €
<i>Chocolate dessert</i>	
Tiramisu - café Amaretto	14 €
<i>Tiramisu - Amaretto coffee</i>	
Carpaccio Ananas - Palet aromatisé, glace coco	14 €
<i>Pineapple carpaccio - flavored soft sponge cake, coconut ice cream</i>	
Coupe Givrée	14 €
<i>Ice cream cup</i>	
Café/Thé gourmand	16 €