

Les Entrées / Starters

<i>Oeuf des Cimes 64 °C, Crème de girolles, Jambon de Savoie, Beaufort</i>	14
<i>Perfect egg, cooked at 64C, Creamy Girolle Mushroom Sauce, Savoie Ham, Beaufort</i>	
<i>Foie Gras Poêlé, Poudre de Pain d'Épices, Chutney Pommes & Génépi</i>	14,5
<i>Pan Fried Foie Gras, Light Sprinkling of Gingerbread, Génépi and Apple Chutney</i>	
<i>Terrine de lapin en bocal, Vinaigrette Abricot</i>	18
<i>Rabbit Terrine, Apricot Vinaigrette</i>	
<i>Tagliatelles de Légumes en Millefeuille, Vinaigrette aux Herbes Fraîches</i>	13,5
<i>Vegetables Tagliatelle in a Millefeuille, Fresh Herb Vinaigrette</i>	
<i>Tartare de Perche, Sésames, Vinaigrette Passion & Citron Vert</i>	15
<i>Perch Tartare, Sesame Seeds, Passion & Lime Vinaigrette</i>	

Les Plats / Main Dishes

<i>Carré d'Agneau Rôti & Corsé, Légumes Anciens (Romanesco)</i>	29
<i>Rack of Lamb Roasted & Strong, Old Vegetables</i>	
<i>Boeuf en Filet, Rattes & Légumes Glacés</i>	35
<i>Beef in Filet, Fingerling Potatoes & Glazed Vegetables</i>	
<i>Fera en Filet, Géométrie de Polenta, Purée de Petit Pois Menthe Fraîche</i>	33
<i>Whitefish in Filet, Geometry of Polenta, Fresh Mint Pea Puree</i>	
<i>Truite Lacustre en Filet, Pommes de Terre Confites, Écume de Reblochon, Gelée d'Oignons</i>	26
<i>Lakeside Trout in Filet, Confit Potatoes, Reblochon Cheese Emulsion</i>	
<i>Cannelloni Italienne, Duxelles de Champignons Truffée</i>	24
<i>Italian Cannelloni, Truffle Mushroom Duxelles</i>	

V Plat végétarien

Les Spécialités / Specialities

- Fondue Savoyarde au Beaufort de la Coopérative de Moutiers et Salade du Chef* 23
Savoyard Fondu With Beaufort Cheese, Mountain Salad
- Paillasse Bellevilloise et Salade du Chef :*
Râpé de Pommes de Terre, Dés de Poitrine Fumée, Tomate, Crème Fraîche,
Champignons, Fromage de Chèvre 24
Local Belleville Dish made of Grated Potato, Smoked Bacon, Tomato, Crème
Fraiche, Mushrooms, Goats cheese, Served With a Mountain Salad
- Tartiflette des Montagnes et Salade du Chef :*
Pommes de terre, Reblochon de Savoie, Dés de Poitrine Fumée, Crème Fraiche 20
Fresh Potatoes, Reblochon Cheese, Smoked Bacon, Creme Fraiche & Salad

Les Fromages / Cheeses

- Fromage Blanc Frais au Lait Cru de Vache* 7
- Fromage Blanc Frais au Lait Cru de Vache avec Crème Fraîche,*
Miel ou Myrtille 8
- Sélection de Fromages de Producteurs (selon arrivage)* 12

Les Desserts / Desserts

Soufflé Chocolat Génépi, Glace Vanille

12

Chocolate & Génépi Souffle, Vanilla Ice

Riz au Lait de Mon Enfance, Confiture Myrtille Maison

10

Rice Pudding of our Childhood, Homemade Blueberry Jam

Salade d'Agrumes, Pommes & Poires, Infusion Verveine

12

Citrus Salad, Apples & Pears, Vervain Infusion

Sablé Breton sur Croustillant Praliné, Mousse Chocolat Noir & Blanc

13

Breton Shortbread, Praline Crisp, White & Dark Chocolate Mousse

Gourmandise Glacée / 2 Parfums

9

Icy Sweetness / 2 Flavors

Crèmes Glacées : Vanille / Chocolat noir / Pistache / Génépi

Caramel au Beurre Salé Rhum Raisin / Lait / Café

Vanilla / Dark Chocolate / Pistachio / Genepi / Caramel

Milk / Coffee

3/boule

Sorbets : Cassis / Myrtille / Citron / Passion / Poire

Blackcurrant / Blueberry / Lemon / Passion / Pear

Le Menu du petit berger

The menu of the young sheperd

Blanc de volaille | Chicken Breast

Frites, Crozets ou Légumes

Fries, Crozet Pasta or Vegetables

Dessert glacé | Icy Sweetness

Ou | Or

Gratinée de Crozets

Crozet Pasta Gratin

Dessert Glacé | Icy Sweetness

Steak Haché Maison

Homemade Burger

Frites, Crozets ou Légumes

Fries, Crozet Pasta or Vegetables

Dessert Glacé | Icy Sweetness

13

Ou | Or

Tartiflette des montagnes

Moutain Tartiflette

Dessert glacé Icy Sweetness

*Nous préférons garantir la fraîcheur de nos plats et donc,
d'en manquer, à titre exceptionnel !*

Prix en euros - sourires compris
Net prices - including smiles