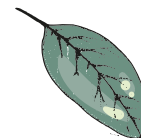




## LA CARTE • HIVER 2024



| Entrées  |    | Plats   |    |
|--|----|---|----|
| Terrine de magret de canard & foie gras<br>duck terrine, chutney   | 16 | Souris d'agneau, mousseline carotte, ail noir<br>lamb shank, mashed carrots | 30 |
| Velouté de rutabaga, haddock, poireau<br>rutabaga & haddock soup   | 12 | Côte de cochon, chicorée & chicon, farcement<br>pork chop, chicory & endive | 28 |
| Lentilles en salade, œufs mollet, lardons<br>classic lentils salad | 14 | Yakisoba<br>vege/gluten-free noodles  | 26 |
| Tatin d'hiver artichaut parmesan<br>artichoke & parmesan pie       | 13 | Poisson du marché<br>selon arrivage   |    |
| A partager   |    | Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans)<br>15                                |    |
| Assiette de charcuterie "grand cru"                                | 17 | Ravioles de la mère Maury ou poulet & pâtes<br>+                            |    |
| Assiette de fromages locaux, suisses & italiens                    | 15 | 1 boule de glace ou sorbet  |    |
| Assiette mixte   | 22 |   |    |

## • LES SPÉCIALITÉS •



CHAUD DEVANT !

Côte de boeuf maturée 4 semaines 1kg  
Rib of beef 28 days aged  
85

Chuck Flap maturé 6 semaines  
Persillé - Black Angus Américain  
Marbled low rib, American Black Angus  
39

Ravioles de la Drôme de la mère Maury 26  
Gratinée parmesan & brebis, épinards & poireaux  
ravioli from Drôme gratinated with cheese, spinach

Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum)  
Abondance, comté, vacherin fribourgeois, servie avec  
salade verte

La traditionnelle, au vin blanc de Savoie 26/p  
Façon Fifi, au Champagne & morilles 29/p

\*Servi sur planche avec pierre volcanique  
cook yourself on volcanic stone

Allergiques et intolérants merci de nous le préciser lors de la prise de commande, l'équipe s'adaptera pour vous satisfaire au mieux.

Taxes et service compris