

## Les Entrées...

<b>Le Velouté de Potimarron</b> en Cappuccino de Beaufort, éclats de Noisettes Grillées.	<b>14€</b>
<b>Les 12 Escargots de Savoie</b> en Coquilles Persillées.	<b>25€</b>
<b>La Classique Salade Caesar</b> , Parmesan, Bacon, Poulet Croustillant & Anchois.	<b>22€</b>
<b>Le Pok Bowl</b> « Tout Végétal » Assaisonné d'un Vieux Barolo.	<b>19€</b>
<b>Le Gravlax de Truite Épaisse de Pays</b> , Faisselle Battue aux Jeunes Cives & Citron Vert.	<b>25€</b>
<b>L'œuf Parfait</b> « Bio » Champignons Sauvages en Persillade, Émulsion d'ail doux au Foin, Petits Croûton.	<b>19€</b>
<b>Les 6 Huîtres Creuses n°3</b> du Parc de l'Impératrice. (Joël Dupuch)	<b>22€</b>
<b>La Planche de Chiffonnades de Charcuteries</b> Savoyardes & Condiments.	<b>22€</b>
<b>La Salade d'Endives de Plein Champs</b> , Pomme, Jambon de Pays & Copeaux de Beaufort.	<b>21€</b>
<b>Le Caviar Français</b> « Baeri » 30gr, Crème Aigrette & Blinis de Sarrasin.	<b>79€</b>

## Les Plats...

<b>Les Noix de Coquilles St-Jacques</b> Poêlées, En Déclinaison de Céleris & Beurre d'Herbes.	<b>39€</b>
<b>Le Risotto Arborrio</b> aux Légumes de Saison Truffé.	<b>29€</b>
<b>La Belle Friture de Gougeonettes de Carpe</b> Façon « Fish & Chips » Sauce Tartare.	<b>39€</b>
<b>Le Gratin de Macaronis</b> en Carbonara aux Cèpes, Sauge & Fromages de Pays.	<b>28€</b>
<b>Les Lasagnes</b> Gratinées de Butternut Confit, Pesto de Roquette & Tomme de Brebis.	<b>26€</b>
<b>Le Suprême de Volaille Fermière</b> Rôti aux Morilles et Tagliatelles.	<b>32€</b>
<b>Le Tournedos de Filet de Bœuf</b> au Poivre, Cognac & Pomme Purée au Beurre.	<b>46€</b>
<b>La Blanquette de Veau à l'Ancienne</b> & Riz Pilaf.	<b>27€</b>
<b>Le Tartare de Bœuf</b> au Couteau Préparé à votre Goût, Pommes Frites & Salade.	<b>28€</b>
<b>La Côte de Cochon Épaisse des Alpes</b> Grillée au Jus, Polenta Crémeuse à la Tomme.	<b>32€</b>
<b>Le Plat Végétal du Jour</b>	<b>25€</b>



## **Les Plats Végan... 25€**

**LUNDI** : Gâteau de Chou aux Herbes,  
Jus de Rôti au Pur Malt.

**MARDI** : Steak de Céleri aux 5 Poivres,  
Huile de Céleri.

**MERCREDI** : Endives Crue & Cuite,  
Pommes, Noix & Vinaigrette.

**JEUDI** : Tarte de Courge Butternut Rôti aux Noisettes,  
Émulsion Tahini.

**VENDREDI** : Poireaux de Plein Champs Rôtis,  
Vinaigrette de Truffe Noire.

**SAMEDI** : Déclinaison de Carottes aux Agrumes,  
Coriandre Fraîche & Réduction au Poivre de Timut.

**DIMANCHE** : Célérisotto aux Champignons & Noix,  
Jus de Rôti aux Noix Torréfiées.

**!!Tous les Plats seront à Annoncer à la Voix !!**

## **Starters...**

<b>Pumpkin Velouté</b> , Beaufort Cappuccino, Toasted Hazelnut Silvers.	<b>14€</b>
<b>Les 12 Savoy Snails</b> in Parsley Shells.	<b>25€</b>
<b>The Classic Caesar Salad</b> , Parmesan, Bacon, Crispy Chicken & Anchovies.	<b>22€</b>
<b>Pok Bowl</b> « All-Vegetable » Seasoned with Old Barolo.	<b>19€</b>
<b>Gravlax of Thick Local Trout</b> , Faisselle Beaten with Young Cives & Lime.	<b>25€</b>
<b>L'œuf Parfait</b> « Bio » Wild Mushroom in Parsley Sauce, Hay Emulsion & Small Croutons.	<b>19€</b>
<b>The 6 Hollow Oysters n°3</b> From Imperatrice Parc. (Joël Dupuch)	<b>22€</b>
<b>Plank of Thin Slice of Savoy Charcuterie</b> & Condiments.	<b>22€</b>
<b>Field Chicory Salade</b> , Apple, Country Ham & Shavings of Beaufort.	<b>21€</b>
<b>French Caviar</b> « Baeri » 30gr, Acidulated Cream & Sarrasin Blinis.	<b>79€</b>

## **Main Courses...**

<b>Pan-fried scallops,</b> Celery & Herb Butter.	<b>39€</b>
<b>Arborrio Risotto</b> with Truffle & Chips of Seasonal Vegetables.	<b>29€</b>
<b>Fried Carp</b> « Fish & Chips » Style & Tartare Sauce.	<b>39€</b>
<b>Carbonara-Style Macaroni Gratin</b> Porcini Mushrooms, Sage & Local Cheese.	<b>28€</b>
<b>Lasagne,</b> Butternut Confit, Arugula Pesto & Local Cheese.	<b>26€</b>
<b>Farm Poultry Supreme</b> Roast with Morels & Homemade Tagliatelle.	<b>32€</b>
<b>Beef Fillet Tournedos</b> with Pepper, Cognac & Mashed Potatoes.	<b>46€</b>
<b>Veal Blanquette</b> & Pilaf Rice.	<b>27€</b>
<b>Beef Tartar</b> Season to Taste, French Fries & Salad	<b>28€</b>
<b>Alpine Pork Chop</b> Grilled with sauce, Creamy Cheese Polenta.	<b>32€</b>
<b><u>Vegan Dishes : Please ask the Servers.</u></b>	<b>25€</b>



## **Vegan Dishes... 25€**

**LUNDI** : Herbs Cabbage Cake,  
Whisky Sauce.

**MARDI** : Pepper Celery Steak,  
Celery Oil.

**MERCREDI** : Raw & Cooked Chicory,  
Apple, Hazelnut & Vinaigrette.

**JEUDI** : Roasted Pumpkin Pie with Hazelnuts,  
Tahini Emulsion.

**VENDREDI** : Roasted Field Leeks,  
Black Truffle Vinaigrette.

**SAMEDI** : Carrot & Citrus Declension,  
Fresh Coriander & Timut Pepper Reduction.

**DIMANCHE** : Mushroom Célerisotto & Nuts,  
Cooking Juice with Roasted Walnuts.

**!!Tous les Plats seront à Annoncer à la Voix !!**



## **Les Entrées...**

**Le Velouté de Potimarron** en Cappuccino au Beaufort, éclats de Noisettes Grillés.

**Les 12 Escargots de Savoie** en Coquille Persillées.

**La Classique Salade Caesar**, Parmesan, Bacon, Poulet Croustillant & Anchois.

**Le Pok Boxl** « Tout Végétale »  
Assaisonné d'un Vieux Barolo.

**Le Gravlax de Truite Épaisse de Pays**,  
Faisselle Battue aux Jeunes Cives & Citron Vert.

**L'œuf Parfait** « Bio » Champignons Sauvages  
en Persillade, Émulsion de Foin à l'ail doux, Petits Croûton.

**Les 6 Huîtres Creuses n°3** du Parc de l'Impératrice.  
(Joël Dupuch)

**La Planche de Chiffonnades de Charcuteries**  
Savoyardes & Condiments.

**La Salade d'Endives de Plein Champs**, Pomme,  
Jambon de Pays & Copeaux de Beaufort.

**Le Caviar Français** « Baeri » 30gr, Crème Aigrette  
& Blinis de Sarrasin.

**50€**



## **Les Plats...**

**Les Noix de Coquilles St-Jacques** Poêlées,  
en Déclinaison de Céleris & Beurre d'Herbes.

**Le Risotto Arborrio** aux Légumes de Saison Truffé.

**La Belle Friture de Gougeonettes de Carpe**  
Façon « Fish & Chips » Sauce Tartare.

**Le Gratin de Macaronis** en Carbonara aux Cèpes,  
Sauge & Fromages de Pays.

**Les Lasagnes** Gratinées de Butternut Confit,  
Pesto de Roquette & Tomme de Brebis.

**Le Suprême de Volaille Fermière**  
Rôti aux Morilles, Tagliatelles Fraîche.

**Le Tournedos de Filet de Bœuf** au Poivre,  
Cognac & Pomme Purée.

**15€**

**La Blanquette de Veau à l'Ancienne**  
& Riz Pilaf.

**Le Tartare de Bœuf** au Couteau Préparé  
à votre Goût, Pommes Frites & Salade.

**La Côte de Cochon des Alpes** Grillée au Jus,  
Polenta Crémeuse à la Tomme.

**Les Plats Végan : Veuillez vous Adresser au Serveur.**



## Starters...

**Pumpkin Velouté**, Beaufort Cappuccino,  
Toasted Hazelnut Silvers.

**Les 12 Savoy Snails** in Parsley Shells.

**The Classic Caesar Salad**, Parmesan, Bacon,  
Crispy Chicken & Anchovies.

**Pok Bowl** « All-Vegetable »  
Seasoned with Old Barolo.

**Gravlax of Thick Local Trout**,  
Faisselle Beaten with Young Cives & Lime.

**L'œuf Parfait** « Bio » Wild Mushroom in Parsley Sauce,  
Hay Emulsion & Small Croutons.

**The 6 Hollow Oysters n°3** From Imperatrice Parc.  
(Joël Dupuch)

**Plank of Thin Slice of Savoy Charcuterie**  
& Condiments.

**Field Chicory Salade**, Apple,  
Country Ham & Shavings of Beaufort.

**French Caviar** « Baeri » 30gr, Acidulated Cream  
& Sarrasin Blinis.

**50€**



## **Main Courses...**

**Pan-fried scallops,**  
Celery & Herb Butter.

**Arborrio Risotto** with Truffle  
& Chips of Seasonal Vegetables.

**Fried Carp**  
« Fish & Chips » Style & Tartare Sauce.

**Carbonara-Style Macaroni Gratin**  
Porcini Mushrooms, Sage & Local Cheese.

**Lasagne,** Butternut Confit,  
Arugula Pesto & Local Cheese.

**Farm Poultry Supreme**  
Roast with Morels & Homemade Tagliatelle.

**Beef Fillet Tournedos** with Pepper,  
Cognac & Mashed Potatoes.

**15€**

**Veal Blanquette**  
& Pilaf Rice.

**Beef Tartar**  
Season to Taste, French Fries & Salad

**Alpine Pork Chop** Grilled with sauce,  
Creamy Cheese Polenta.

**Vegan Dishes : Please ask the Servers.**

