

Pour les allergies et intolérances pensez à nous prévenir en début de repas

Pour vos enfants de moins de 12 ans nous vous proposons à la carte un plat de leur choix en ½ portion et un dessert 13.00 €

For your children under 12 you can choose a course of the menu in ½ portion and a dessert

## Les entrées

Velouté de champignon 15.00€

Mushroom soup

Velouté d'ail aux escargots 15.00€

Garlic soup and snails

Fricassée de champignons 18.00€

Mushrooms cooked with garlic and parsley

L'assiette de jambon cru de Savoie et salade verte 17.00€

Savoie smoked ham and green salad

Mélange de salades 14.00

Mixed salads

Terrine de chasse et son mesclun 18.00€

Game terrine and green salad

**Vin au verre nous demander**

Just a glass of wine: ask to the service

## Les poissons d'eau douce et de mer

Filets de perches au beurre frais citronné, pommes frites et salade verte 30.00 €  
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries and green salad

Filet d'Omble Chevalier façon Meunière 32.00€

Fish fillet and vegetables

Filet de bar jus aux coquillages 32.00€

Fish fillet from the see

Filets de perches façon meunière, légumes, salade verte et frites 33.00 €

Fresh perch fillet from lake cooked in butter with vegetable and french fries

### Végétarien

Fettucinie aux champignons

Mushroom pasta

### Les viandes

(Origine France et UE)

**Plat chasse** : nous demander /ask to the service

Mignon de veau cidre et morilles 33.50

Piece of veal with morels

Entrecôte Charolaise beurre maitre d'hôtel 32.00 €

sauce morilles 33.00 €

Roasted french entrecôte steak

With morels sauce

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et d'un féculent

## Menu sur le pouce

(Ce menu n'est pas servi le samedi soir, dimanche et jours fériés)  
(This menu is not served on Saturday evening, Sunday and free days)

Filets de perches au beurre frais citronné  
Perch fillets with butter and lemon sauce



Civet de chasse  
Game meat cooked in red wine sauce



Tiramisu

27.00 €

## Végétarien

Fettucinie aux champignons  
Mushroom pasta

## Menu tradition

Amuse-bouche  
A little something to start

L'assiette de jambon cru de Savoie accompagné d'une salade verte  
Raw and smoked ham with green salad

Ou

Velouté de champignon/ Mushroom soup



Filets de perches au beurre frais citronné pommes frites  
Perch fillets with butter and lemon sauce, french fries

Ou

Assiette de fromage  
Cheese

Ou

Dessert au choix  
Choice of Dessert

39.80 €

T.V.A & service compris

## Menu Gourmet

Amuse-bouche

Terrine de chasse et son mesclum / Game terrine and green salad

Ou

Fricassée de champignons/ Mushrooms cooked with garlic and parsley



Filet d'Omble Chevalier façon Meunière

Fish « Meunière »

Ou

Mignon de veau cidre et morilles

Piece of veal with morels



Assiette de fromages (+6€)

Cheese



Dessert au choix

Choice of desserts



48.00 €

## Menu Dégustation

A votre guise : Amuse-bouche, entrée, poisson, viande, fromage, et dessert

Composez votre menu selon votre envie 59.00 €

As you like, compose your menu, amuse bouche, starter, fish, meat, cheese and  
dessert

T.V.A. & service compris

## Les desserts maison

Crème brûlée Pomme cannelle  
Moelleux au chocolat, glace vanille  
Tiramisu  
Tarte du moment

11.00€

Cerise au Kirsch 8.50€

## Les desserts glacés

### Crèmes glacées

Vanille ; Café ; Chocolat ; Créole ; Amarena ;  
Caramel

### Sorbet

Citron ; Fraise ; Abricot ; Poire ; Mirabelle ; Framboise ;  
Genépi

La Coupe deux parfums 7.50€

## Les coupes glacées

Le chocolat ou café liégeois 9.00€  
Les glaces arrosées avec les alcools

Le colonel 10.00€

Le général 10.00€

Le genépi 10.00€

Abricot Abricot 10€

## Boissons chaudes

Café expresso 2.70€

Grand café 3.50€

Thé, chocolat chaud 3.50€

**Vin au verre nous demander**