

# Carte de saison

## *Seasonal menu*

*Crème de potiron avec sacristain*  
Pumpkin soup with pastry sticks  
€ 8,50

*Huîtres fines de claires n°3*  
Green oysters n°3  
*Pièce / piece* € 3,50

*6 Huîtres fines de claires gratinées au Champagne*  
6 Green oysters browned with champagne sauce  
€ 27,50

*Salade savoyarde au jambon de pays, champignons, pommes de terre et reblochon*  
Savoyard salad with country ham, mushrooms, potatoes and reblochon cheese  
*petite / small* € 7,90      *grande / big* € 10,50

-oOo-

*Cuisses de grenouilles à l'ancienne au beurre d'ail*  
Frogs' legs in garlic butter  
*petite (6 pièces) / small (6 pieces)* € 9,80      *grande (12 pièces) / big (12 pieces)* € 16,00

-oOo-

*Gratin de potiron et pommes de terre provençal avec salade (Plat végétarien)*  
Gratin of pumpkin and potatoes with salad (vegetarian Dish)  
€ 11,50

*Filet de sandre sauce au lard sur choucroute crémée au champagne avec pommes vapeur*  
Pikeperch filet with bacon sauce on Champagne cream sauerkraut and boiled potatoes  
€ 23,50

*Steak de veau aux champignons d'automne, purée de potiron et salade*  
Veal steak with autumn mushrooms, purée of pumpkin and salad  
€ 25,00

-oOo-

*Gruau aux fruits rouges marinés et glace vanille*  
Marinated red berries with vanilla ice cream  
€ 8,50

*Crêpes maison aux griottes caramélisées et chantilly*  
Crepes with caramelized Morello cherries and whipped cream  
€ 9,50