

Carte de saison

Seasonal specials

Velouté de potiron avec son huile et ses graines grillées
Pumpkin cream with pumpkin oil and roasted seeds
€ 6,50

Huîtres fines de claires n°3
Oysters „fines de claires n°3“
6 pièces / 6 pieces € 16,50 9 pièces / 9 pieces € 23,50

6 Huîtres fines de claires gratinées au Champagne
6 Oysters „fines de claires“ gratinated with Champagne
€ 27,50

1 Verre de Champagne 0,1 L en accompagnement / 1 Glass of Champagne 0,1 L € 9,90

Salade savoyarde au jambon de pays, champignons, pommes de terre et reblochon
Savoy salad with smoked ham, mushrooms, potatoes and reblochon cheese
petite / small € 9,50 *grande* / big € 12,90

Rose de saumon mariné maison et sauce moutarde à l'aneth
avec galette de pommes de terre
Homemade marinated salmon rose with dill mustard sauce and potato pancake
€ 15,10

-oOo-

Bouchée à la reine à la viande de veau, riz et salade verte
Stew of veal in pastry, rice and salad
€ 15,50

Pavé de saumon poêlé sauce béarnaise avec pommes de terre château et légumes
Fried salmon steak with bearnaise sauce potatoes and vegetables
€ 19,90

Steak de veau gratiné au reblochon purée de potiron et légumes
Veal steak gratinated with reblochon cheese pumpkin puree and vegetable
€ 25,50

Figues fraîches au miel et thym flambées au porto
avec glace aux graines de potiron
Fresh figs with honey and thyme flambéed in port wine
with pumpkin seed ice cream
€ 9,10