

L'APERÔ

Jambon Bellota Ibérique Cebo, grissini 50 g	17€ / 100g	29€
La Viande Séchée de boeuf « façon Grison » préparée Maison, grissini 50 g	14€ / 100 g	25€
Pain de campagne Toasté, beurre fumé au piment d'Espelette (V)		6€
Caviar Oscière prestige « maison Kaviari » mini Blinis 30 g		89€

LES ENTRÉES

Burrata crémeuse, oignons caramélisés, condiments croustillants, huile épicée du chef (V)		18€
Thon en Sashimi, mascarpone truffée, fenouil croquant, gel ponzu		22€
Tartare de bœuf français, mayo ail noir- moutarde savora, ciboulette		19€
Os à Moelle en croûte, fleur de sel (10 min. d'attente)		15€
Sushi frits, tartare de Thon & Saumon, mayonnaise sriracha (+ 5 gr de caviar Oscière +12€)		23€
Œufs Bio de Marin, cappuccino de cèpes, noisettes, crackers d'Abondance (V)		18€
Cromesquis à l'Abondance (6 pièces) & Viande séchée		19€
Escargots de Bourgogne croustillants (8 pièces)		18€

LES PLATS

Dos de Saumon Bømlø, émulsion Roussette de Savoie, huile d'herbe, moules au BBQ		31€
Noix de Saint Jacques juste snackées, crème de chorizo, fève de soja, poivrons gouttes		35€
Filet de Bœuf français, sauce crémeuse aux morilles		39€
Pièce du boucher, sélectionnée par le chef (voir ardoise)		
Cochon de nos montagnes en 2 façons, croustillant de pull pork & poitrine laquée au gingembre		31€
Épaule d'Agneau de Sisteron tendrement cuite, citron confit & thym. Servie pour 2 pers./prix par pers.		39€
Pomme de Ris de Veau, dorée au beurre, sauce crémeuse aux morilles		41€
Suprême de Volaille fermière rôti, confit de légumes d'hiver, jus réduit aux éclats de châtaignes		31€

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix :
Frites maison – Polenta truffée – Riz jasmin – Mesclun de Salades – Maïs croustillant aux épices cajun

LES PLATS REGIONNAUX

Filets de Perche, meunière, frites & Salade verte		33€
Polenta crémeuse à la truffe, Poêlée de champignons (V)		29€
Tartiflette, Pommes de terre, oignons caramélisés, lardons et Reblochon, salade verte		24€
Fondue Suisse à l'Etivaz Servie pour minimum 2 pers./prix par pers. à la Truffe noire rappée	(V)	26€ 46€

La liste des Allergènes est disponible sur demande
Tout couvert sans repas est facturé 10 €
Prix net en Euros & service compris

