



La cuisine gourmande de notre **chef Bruno Lefevre** s'inspire d'un savoureux mélange entre le terroir montagnard de la Haute-Savoie, ses souvenirs d'enfance et ses origines méditerranéennes.

Chaque jour, à son retour du marché, il s'emploie avec le second de cuisine et pâtissier **Jean-Philippe Replumaz**, à vous proposer une cuisine raffinée et authentique essentiellement à base de **produits frais et locaux**.

L'ambiance du restaurant et de l'hôtel se traduit par le savoir-faire d'une **équipe attentionnée**, Annaïck, Anthony et notre barman Swann dans un cadre chaleureux imaginé par la famille Petit-Jean.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment parmi nous.

# Les Entrées Chaudes et Froides

\*\*\*\*\*

<b>Salade Chamois d'Or</b>	<b>18</b>
Salade mêlée, viande de Bœuf séchée et Abondance de Cordon, copeaux de pâte de pommes fruits, noix de Grenoble	
<b>Gravlax de Truite et sa déclinaison de Betterave,</b>	<b>18 *</b>
Sauce Grelette et ses Toasts	
<b>Saint Jacques rôties au Lard de Pays,</b>	<b>24</b>
Sur son lit de Frisée et croûtons, vinaigrette à la Noisette	
<b>Foie Gras de Canard Maison,</b>	<b>22</b>
Poire pochée aux Epices douces et son Chutney du moment	
<b>Planche de nos Montagnes</b>	<b>20</b>
Jambon de pays, Diots séchés, Coppa et Tomme de Cordon	
<b>Croquilles d'Escargots de Magland</b>	<b>14</b>
	<b>les 12</b>
<b>Potage du Jour</b>	<b>10 *</b>
<b>Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes, Frites et Salade</b>	<b>18 *</b>

# Les Spécialités de Savoie

\*\*\*\*\*

<b>Farcement de Cordon</b> , Diots séchés et Salade verte	<b>28</b>
<b>Fondue Savoyarde</b> (min. 2 pers) et Salade verte	<b>27 *</b>
<b>Fondue Savoyarde aux Cèpes</b> (min. 2 pers) et Salade verte	<b>30 *</b>
Avec Charcuterie + 8 €	
<b>Écorce de Sapin du Doubs</b> , Pommes de terre, Salade verte	<b>26 *</b>
Avec Charcuterie + 8 €	
<b>Raclette garnie avec Charcuterie et Salade</b>	<b>35</b>

# Les Poissons

\*\*\*\*\*

**Creste Rigate à la Poutargue** (Œufs de Mulet fumés), **25 \***  
Crème d'ail et citron (Pâtes fraîches artisanales locales)

**Filets de Perches Meunière ou en Persillade,** **27 / 29 \***  
Pommes Frites maison ou Poêlée de Légumes

**Moqueca de Lotte**, duo de Riz camarguais et Légumes **33 \***  
(Sauce ail, oignons, poivrons, tomates, lait de coco, huile de Dendé, épices du Brésil)

# Les Viandes

\*\*\*\*\*

**Souris d'Agneau à l'Orange**, pignons de pin et olives **32**  
(Origine UK)

**Rognons de Veau au Vin jaune et Morilles** **35**  
(Origine France)

**Filet de Bœuf Charolais (200 g) Stroganoff** **39**  
(Origine France)  
Flambé à la Vodka, sauce Paprika

*Garnitures : gratin d'antan, pommes frites maison ou poêlée de légumes*

# Les Fromages

\*\*\*\*\*

**Plateau de Fromages Affinés** **10**

**Fromage Frais de Campagne avec coulis de Framboises ou Miel de Cordon** **7**

Pour les personnes végétariennes, nous vous suggérons les plats notés \*. Merci de nous le signaler.

Nous pouvons aussi adapter certains plats sans charcuterie.

Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place selon nos recettes à partir de produits de qualité.

# Les Desserts

\*\*\*\*\*

<b>Crème Catalane</b>	<b>12</b>
<b>Mousse au Chocolat Noir</b>	<b>10</b>
<b>Riz au Lait</b> , caramel de mandarine sur un sablé breton aux Epices douces	<b>14</b>
<b>Délice façon Café Valdotain</b> (Génoise café, crémeux infusion de café, orange, citron, miel, Génépi)	<b>16</b>
<b>Corbeille de Fruits frais et Fruits secs</b>	<b>10</b>

# Les Desserts Glacés

\*\*\*\*\*

<b>Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (1, 2 ou 3 boules)</b> <i>(vanille, café, citron, fraise, framboise, myrtilles, clémentine, caramel, chocolat noir, rhum raisin, pistache)</i> - Supplément chantilly maison + 1,50 €	<b>3 / 6 / 9</b>
<b>Café Liégeois (glace café, expresso, chantilly, amandes grillées)</b>	<b>10</b>
<b>Coupe Griottes (glace griottes, griottes Amarena, chantilly)</b>	<b>10</b>
<b>Coupe Malaga (glace rhum raisins, raisins marinés au Rhum, chantilly)</b>	<b>10</b>
<b>Coupe Impériale (sorbet clémentine, Liqueur Mandarine Impériale)</b>	<b>13</b>
<b>Coupe Génépy (glace vanille, Liqueur de Génépy)</b>	<b>13</b>
<b>Bûche glacée maison aux Marrons, éclats de Meringue</b>	<b>16</b>