



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

Salade Chamois d'Or		18
Salade mêlée, viande de Bœuf séchée et Abondance de Cordon, copeaux de pâte de pommes fruits, noix de Grenoble		
Gravlax de Truite et sa déclinaison de Betterave,		18 *
Sauce Grelette et ses Toasts		
Saint Jacques rôties au Lard de Pays,		24
Sur son lit de Frisée et croûtons, vinaigrette à la Noisette		
Foie Gras de Canard Maison,		22
Poire pochée aux Epices douces et son Chutney du moment		
Planche de nos Montagnes		20
Jambon de pays, Diots séchés, Coppa et Tomme de Cordon		
Croquilles d'Escargots de Magland	les 6	14
	les 12	26
Potage du Jour		10 *
Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes, Frites et Salade		18 *

Les Spécialités de Savoie

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

Les Poissons

Creste Rigate à la Poutargue (Œufs de Mulet fumés), Crème d'ail et citron (Pâtes fraîches artisanales locales)	25 *
Filets de Perches Meunière ou en Persillade, Pommes Frites maison ou Poêlée de Légumes	27 / 29 *
Moqueca de Lotte, duo de Riz camarguais et Légumes (Sauce ail, oignons, poivrons, tomates, lait de coco, huile de Dendé, épices du Brésil)	33 *

Les Viandes

Souris d'Agneau à l'Orange, pignons de pin et olives (Origine UK)	32
Rognons de Veau au Vin jaune et Morilles (Origine France)	35
Filet de Bœuf Charolais (200 g) Stroganoff (Origine France) Flambé à la Vodka, sauce Paprika	39

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

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

Les Desserts Glacés

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