



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, 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>		17
Salade mêlée, viande de bœuf séchée et abondance de Cordon, poires, noisettes		
<b>Salade d'Endives</b> , fonds d'artichaut et poutargue, pois gourmands, pickles de légumes		16 *
<b>Salade de Saint Jacques marinées aux Agrumes</b> , (marinade citronnelle, combava, citron, crange, huile d'olive)		20*
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison</b> , Mangues caramélisées aux épices douces		20
<b>Planche de nos Montagnes</b> Jambon de pays, saucisson de Magland, viande séchée et tomme de Cordon		18
<b>Croquilles d'Escargots de Magland</b>	les 6	14
	les 12	26
<b>Potage du Jour</b>		10 *
<b>Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes, Frites et Salade</b>		18 *

# Les Spécialités fromagères

\*\*\*\*\*

<b>Farce de Cordon</b> , jambon de montagne et salade verte		28
<b>Fondue Savoyarde</b> (min. 2 pers) et salade verte Avec Charcuterie + 8 €		26 *
<b>Écorce de Sapin du Doubs</b> , Pommes de terre, salade verte Avec Charcuterie + 8 €		26 *
<b>Raclette garnie avec Charcuterie et salade verte</b>		34

# Les Poissons

\*\*\*\*\*

<b>Linguines aux St Jacques</b> , citron caviar	30 *
<b>Filets de Perche Meunière ou en Persillade</b> , riz et petits légumes ou pommes frites maison	26 / 28 *
<b>Filet de Turbo au beurre d'orange</b> , mousseline de céleri au lait de coco	32 *

# Les Viandes

\*\*\*\*\*

<b>Filet de Bœuf Rossini</b>	40
<b>Carré d'Agneau en croûte d'Herbes</b> cuisson basse température et son jus	36
<b>Ris de Veau aux Morilles</b>	40

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

Pour les personnes végétariennes, nous vous suggérons les plats notés \*. Merci de nous le signaler.  
Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place selon nos recettes à partir  
de produits de qualité.

# Les Fromages

\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages Affinés	10
Fromage Frais de Campagne avec coulis de Fruits rouges ou Miel de Cordon	7

# Les Desserts

\*\*\*\*\*

Crème Brûlée au Génepy	12
Mousse au Chocolat Noir	10
Paris Bastia (Paris Brest à la clémentine rôtie et flambée à la Mandarine Impériale)	16
Forêt Noire revisitée, crème montée stracciatella	16
Corbeille de Fruits frais	8

# Les Desserts Glacés

\*\*\*\*\*

Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (2 ou 3 boules) (vanille, café, citron, framboise, myrtilles, caramel, chocolat noir, rhum raisin)	6 / 8
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 Colonel (sorbet citron, Vodka)	13
Coupe Génepy (glace Génepy, Liqueur de Génepy)	13
Vacherin Maison aux 3 parfums (vanille, pistache, framboise)	16