



La cuisine gourmande de notre **Chef Bruno Leferre** 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 son équipe à vous proposer une cuisine 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 de l'Été

\*\*\*\*\*

<b>Salade Chamois d'Or</b> <i>(salade de Mesclun, Jambon de Montagne, tomates, noisettes concassées, Abricots, Tomme de Chèvre de Cordon)</i>	<b>17</b>
<b>Carpaccio de Tomates anciennes multicolores</b> <b>Oignons Cébettes, Anchois de Collioure et Mimosa de Fêta</b>	<b>15 *</b>
<b>Rosace de Melon grillé, Burrata et Basilic</b>	<b>16 *</b>
<b>Salade de Gambas rôties au Sésame, Saveurs d'Asie</b>	<b>19 *</b>
<b>Planche Savoyarde</b> <i>(Coppa, Saucisson fumé de Magland, Viande séchée de Cordon, Tomme de chez Albert)</i>	<b>18</b>
<b>Assiette Végétarienne</b> <i>Mix de Légumes poêlés à l'Huile d'Olive</i>	<b>15 *</b>
<b>Croquilles d'Escargots de Magland</b> (les 6) ... <b>12 €</b> (la douzaine) ... <b>22 €</b>	
<b>Potage du Jour</b>	<b>9 *</b>
<b>Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes</b> <b>servie avec Frites et Salade verte</b>	<b>16 *</b>

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 Poissons

\*\*\*\*\*

Linguines à la Poutargue (Œufs de Mulet fumés et séchés), <i>Tomates confites et Basilic</i>	24 *
Filets de Perche Meunière ou en Persillade, <i>Pommes Frites ou Riz et petits Légumes</i>	26 / 28 *
Filet d'Omble Chevalier, jus court <i>Risotto d'Epeautre et petits Légumes</i>	32

## Les Viandes

\*\*\*\*\*

Côtelettes d'Agneau marinées et grillées aux Herbes du Jardin et Cumin	28
T-Bone de Veau et son Jus au Thym et Citron	28
Côte de Bœuf individuelle (500g), sauce Chimichuri ou sauce Poivre	36
<i>Garniture au choix : Gratin Dauphinois / Frites / Poêlée Provençale</i>	

## Les Spécialités Régionales

\*\*\*\*\*

Farcement de Cordon, Salade mêlée et Jambon de Montagne	26
Fondue Savoyarde (min. 2 pers) et Salade verte	25 *
Avec Charcuterie	32
Raclette garnie avec Charcuterie et Salade verte	32

## Les Fromages

\*\*\*\*\*

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

## Les Desserts

\*\*\*\*\*

Fondant au Chocolat Noir et Fève de Tonka, Croustillant Praliné	15
Coupe Pavlova aux Fruits rouges	12
Crème Caramel et son Financier	8
Crème Brûlée au Limoncello	12
La classique Mousse au Chocolat Noir	9
Coupe Fraises au Sucre ou avec Chantilly	10 / 12
Salade de Fruits frais	12
Corbeille de Fruits frais	7

## Les Desserts Glacés

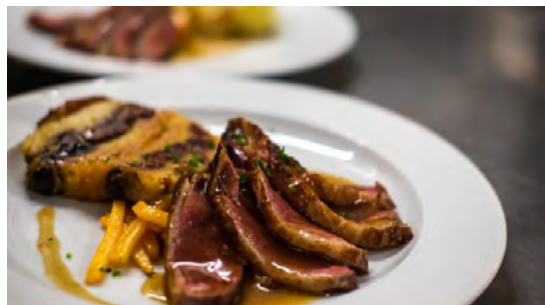
\*\*\*\*\*

Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (2 ou 3 boules) <i>(vanille, café, pistache, chocolat, rhum raisin, myrtille, citron, framboise)</i> Suppl chantilly : + 2 €	6 / 8
Café Liégeois (glace café, espresso, chantilly, amandes grillées)	10
Coupe Malaga (glace vanille, raisins marinés au Rhum, chantilly)	10
Coupe Griottes (glace vanille, Griottes Amarena, chantilly)	10
Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)	12
Coupe Génépy (glace Génépy, Liqueur de Génépy)	12

## Menu du Jour

Au retour du marché, notre chef vous propose un Menu du jour préparé avec des produits frais et de saison.

Informations et réservations au  
04.50.58.05.16





*Notre sommelier vous propose une large sélection de vins français  
pour accompagner votre repas.*

*Nous souhaitons mettre à l'honneur le vignoble français  
et particulièrement celui de Savoie et ses vins de qualité.*

*Nous serons ravis de pouvoir vous conseiller sur le choix  
de votre vin afin de vous proposer un accord mets et vin  
adapté à vos envies.*

# Notre sélection de vins au verre

## Rouge

Gamay de Savoie (Domaine Jean Vullien)	6,5 €
Côtes du Rhône Village	6,5 €
Bordeaux Supérieur Alta Gaïa 2016	10 €
Haut Médoc Second de Camensac	12 €

## Blanc

Apremont de Savoie (Domaine Jean Vullien & Fils)	6,5 €
Chignin Bergeron, <i>Les Divolettes</i> (Domaine Jean Vullien & Fils)	8 €
Bordeaux Alta Gaïa (Entre 2 Mers) 2019	8 €
Côtes de Provence Love de Léoube	8 €

## Rosé

Rosé de Savoie (Domaine Vullien)	6,5 €
Côtes du Roussillon – Prémices (Domaine Masnou)	6,5 €

## Blanc Doux

Muscat de Rivesaltes (Domaine Masnou)	8 €
---------------------------------------	-----

## Effervescents

Champagne Locret-Lachaux, Brut 1 <sup>er</sup> Cru Propriétaire-Récoltant à Hautvillers		
	Coupe	14 €
	Coupette	11 €
Crémant de Savoie (Domaine Jean Vullien & Fils)		
	Coupe	8 €

# Vin de Savoie

Blanc	Apremont, 2022	27 €
«	Roussette Altesse, <i>Château St Philippe</i> , 2019 /2021	38 €
«	Chignin Bergeron, <i>Les Divolettes</i> , 2022 ( Médaille d'Argent Paris 2023 )	40 €
Rouge	Gamay, 2021 / 2022	25 €
«	Pinot Noir, <i>Cuvée Jeannine</i> , élevé en fût de chêne, 2021	35 €
«	Mondeuse, <i>St Jean de la Porte</i> , 2021	45 €
Rosé	Rosé de Savoie, 2021	24 €
Blanc	Crémant de Savoie Brut	38 €

*Nos vins de Savoie proviennent du Domaine Jean Vullien & Fils  
Propriétaire / Récoltant à Fréterive en Savoie.*





# Côtes du Roussillon / Côtes Catalanes

\*\*\* Domaine Masnou \*\*\*

Rouge	Côtes du Roussillon, <i>Les Garonnes</i> 2016	30 €
	Côtes du Roussillon, <i>Trou Noir</i> 2019	40 €
	Côtes du Roussillon, <i>Schisterra</i> 2015 élevé en fût de chêne 24 mois	54 €
	Magnum	98 €
Rosé	Côtes du Roussillon, <i>Prémices</i> 2021/2022	24 €
Blanc	Côtes Catalanes, <i>Prémices</i> 2020	28 €
	Muscat de Rivesaltes 2021	38 €

Nouveau ! Le Domaine Masnou vous propose également son Huile d'Olive Vierge Extra Bio récoltée au domaine (en vente à l'hôtel) 50 cl 18 €

## Côtes de Provence

	50 cl	75 cl	Magnum
Rosé	Rosé de Léoube 2021/2022/2021 AOC Côtes de Provence Bio	34 €	48 € 88 €
Rouge	Secret de Léoube 2018 AOC Côtes de Provence Bio	68 €	
Blanc	Love by Léoube 2022	36 €	

## Vins d'Alsace

Blanc	Gewurstraminer (Famille Hugel) 2018	46 €
-------	-------------------------------------	------

## Côtes du Rhône / Beaujolais

Blanc	Crozes Hermitage Les Coteaux (Famille Tardieu-Laurent) 2018	58 €
Rouge	Côtes du Rhône Village (Armand Dartois) 2021	22 €
«	Côtes du Rhône (Roche des Collines) 2021 Vin biologique (Médaille d'Or – Paris 2022)	35 €
«	St Amour Cuvée Excellence (Domaine de l'ancien relais) Médaille d'Or Vignerons Indépendants	42 €
«	Fleurie Montgenas – Château Bellevue 2019 Vin biologique (Médaille d'Or – Paris 2022)	45 €
«	Morgon Côte du Py – Tavernières 2020	55 €
«	Crozes Hermitage Les Coteaux 2020 / 2021 (Famille Tardieu-Laurent)	58 €
«	Châteauneuf du Pape (Clos l'Oratoire des Papes) 2020	92 €

## Vallée de la Loire

Blanc	Sancerre La Poussie 2022	32 €	56 €
«	Pouilly Fumé de Ladoucette 2020		64 €
Rouge	St Nicolas de Bourgueil Les Bourgades 2021	32 €	
«	Sancerre La Poussie 2021	32 €	56 €

# Bordeaux

37,5 cl      75 cl      Magnum

Blanc	Entre-Deux-Mers, Château Alta Gaïa 2021			32 €
«	Sauternes Récolte d'Or 2015			40 €
Rouge	Bordeaux Supérieur, Château Alta Gaïa	2016		48 € 88 €
«	Haut Médoc Grand Crû classé Château de Camensac	2015	54 €	96 €
«	St Estèphe Crû bourgeois Château Tour des Termes	2015		92 €
«	Pessac Léognan Grand vin de Graves Clémentin de Pape Clément	2016		96 €
«	Pomerol Château La Pointe	2014		110 €
		2015	64 €	
«	Pomerol Fugue de Nénin	2010		120 €
		2017	42 €	

« A déguster avec passion et consommer avec modération »

# Bourgogne

75 cl

Blanc	Beaune Blanc « Cuvée Jules » (Domaine Maillard) 2020	68 €
«	Chablis 1 <sup>er</sup> Cru Fourchaume (Régnard) 2016	95 €
«	Meursault 1 <sup>er</sup> Cru Goutte d'Or (Maison Louis Latour) 2017	135 €
Rouge	Côtes Chalonnaise Givry 2020 Sous la Roche, Sarrazin & Fils	58 €
«	Savigny Lès Beaune (Domaine Maillard) 2019 Sélection du Guide Hachette	68 €
«	Volnay « en Chevret » 1 <sup>er</sup> Crû (Maison Louis Latour) 2015	140 €
«	Corton Perrières Grand Cru (Maison Louis Latour) 2011	145 €
«	Vosne Romanée 1 <sup>er</sup> Cru 2011 Les Beaux Monts (Maison Louis Latour)	145 €
«	Nuits St Georges 1 <sup>er</sup> Crû « Les Crots » (Louis Latour) 2016	145 €

« A déguster avec passion et consommer avec modération »

## Les Champagnes

. Champagne Locret-Lachaud Brut 1 <sup>er</sup> Cru	75 €
Propriétaire-Récoltant à Hautvillers (75 cl)	
½ bouteille	42 €
. Cuvée Prestige Abbatale 1 <sup>er</sup> Crû (75 cl)	95 €
Propriétaire-Récoltant à Hautvillers	
Guide Hachette 2018	
Magnum	170 €
. R de Ruinart Brut (75 cl)	145 €

## Eaux Minérales

Evian (50 cl)	4,5 €
San Pellegrino (50 cl)	4,5 €
Evian (1 L)	6,5 €
Badoit (1 L)	6,5 €
Chateldon (75cl)	8 €