



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 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 Chaudes et Froides

Salade Chamois d'Or		17
(salade mêlée, viande séchée de Cordon, Abondance de Cordon, Noix, Clémentines)		
Salade de Fenouil , Carmine rouge, Orange et Poutargue		14 *
Salade de Mâche aux St Jacques* , Chips de Lard de Pays, vinaigrette miel citron coriandre		18 *
Terrine de Foie Gras de Canard Maison , Chutney de Mangue		20
Planche de nos Montagnes		18
(Jambon de pays, saucisson de Magland, viande séchée de Cordon, Tomme de Cordon)		
Risotto d'Epeautre et petits Légumes		15
Croquilles d'Escargots de Magland	les 6	12
	les 12	22
Potage du Chef		9 *
Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes, Frites et Salade		16 *

Les Spécialités

Farcement de Cordon , Jambon de Montagne et Salade verte		26
Fondue Savoyarde (min. 2 pers) et Salade Verte		25 *
Avec Charcuterie + 8 €		
Ecorce de Sapin du Doubs , Pommes de terre, Salade verte		25
Avec Charcuterie + 8 €		
Raclette garnie avec Charcuterie et Salade		32

Les Poissons

Linguines aux St Jacques , sauce Noilly, Crumble aux Noix	30 *
Filets de Perche Meunière ou en Persillade Pommes Frites ou Riz et petits Légumes	26 / 28 *
Médailon de Lotte , sauce Safran et Lait de Coco, Clémentine de Corse rôtie, Risotto de Céleri	32 *

Les Viandes

Filet de Bœuf Charolais , Fleur de Sel	30
Sauce au Poivre	32
Sauce aux Morilles	34
T-Bone de Veau , sauce Café	30
Rognons de Veau aux Morilles	32
<i>Garnitures : Gratin Dauphinois, Pommes Frites ou Poêlée de Légumes</i>	
Souris d'Agneau confite aux Fruits secs, Semoule aux Herbes	28

Les Fromages

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

Les Desserts

Crème Caramel Chantilly	8
Crème Brûlée au Génepy	12
Mousse au Chocolat Noir	9
Crumble Amandes, Pommes et Myrtilles, glace Vanille	12
Chantilly Mascarpone au Citron sur une génoise Vanille, Clémentine en Suprêmes	12
Corbeille de Fruits frais	7

Les Desserts Glacés

Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (2 ou 3 boules) <i>(vanille, café, citron, framboise, myrtilles, caramel, chocolat noir, rhum raisin)</i>	6 / 8
Café Liégeois (glace café, expresso, chantilly, amandes grillées)	10
Coupe Griottes (glace vanille, griottes Amarena, chantilly)	10
Coupe Malaga (glace rhum raisins, raisins marinés au Rhum, chantilly)	10
Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)	12
Coupe Génepy (glace vanille, Liqueur de Génepy)	12



*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 €
Mondeuse St Jean de la Porte (Domaine Jean Vullien)	8 €
Bordeaux Supérieur Château Alta Gaïa	10 €

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	6,5€
Sancerre blanc La Poussie 2022	12 €

Blanc Doux

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

Effervescents

Champagne Locret-Lachaux, Brut 1^{er} Cru
Propriétaire-Récoltant à Hautvillers

Coupe	14 €
Coupette	11 €

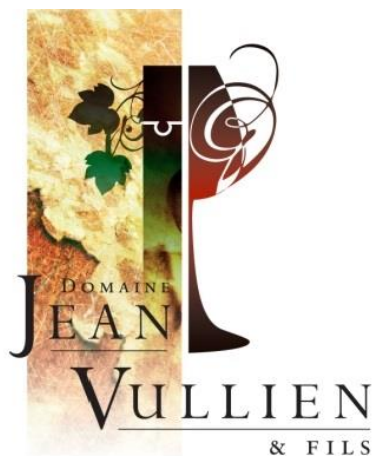
Crémant de Savoie (Domaine Jean Vullien & Fils)

Coupe	8 €
-------	-----

Vin de Savoie

Blanc	Apremont, 2022	27 €
«	Roussette Altesse, <i>Château St Philippe</i> , 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, 2022	35 €
«	Mondeuse, <i>St Jean de la Porte</i> , 2021	45 €
Rosé	Rosé de Savoie, 2022	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> 2017	30 €
	Côtes du Roussillon, <i>Trou Noir</i> 2019	40 €
	Côtes du Roussillon, <i>Schisterra</i> 2015 élevé en fût de chêne 24 mois	48 €
	Magnum (2016)	88 €
Rosé	Côtes du Roussillon, <i>Prémices</i> 2022	24 €
	Muscat de Rivesaltes 2021	38 €

Côtes de Provence

	50 cl	75 cl	Magnum	
Rosé	Rosé de Léoube 2021 / 2022 / 2021 AOC Côtes de Provence Bio	30 €	46 €	85 €
Rouge	Secret de Léoube 2018 AOC Côtes de Provence Bio		64 €	

Vins d'Alsace

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

Côtes du Rhône / Beaujolais

Blanc	Crozes Hermitage Les Coteaux (Famille Tardieu-Laurent) 2021	58 €
Rouge	Côtes du Rhône Village (Armand Dartois) 2021	22 €
«	Côtes du Rhône (Roche des Collines) 2021 Vin biologique (Médaille d'Or – Paris 2022)	32 €
«	St Amour Cuvée Excellence (Domaine de l'ancien relais) 2021 Médaille d'Or Vignerons Indépendants	42 €
«	Fleurie Montgenas – Château Bellevue 2019 Vin biologique (Médaille d'Or – Paris 2022)	54 €
«	Morgon Côte du Py – Tavernières 2020	50 €
«	Crozes Hermitage Les Coteaux 2021 (Famille Tardieu-Laurent)	58 €
«	Châteauneuf du Pape (Clos l'Oratoire des Papes) 2020	88 €

Vallée de la Loire

Blanc	Sancerre La Poussie 2022	30 €	54 €
«	Pouilly Fumé de Ladoucette 2020		64 €
Rouge	St Nicolas de Bourgueil Les Bourgades 2021		32 €
«	Sancerre La Poussie 2018 / 2021	30 €	54 €

Bordeaux

37,5 cl 75 cl Magnum

Blanc	Entre-Deux-Mers, Château Alta Gaïa 2021				30 €
«	Sauternes Récolte d'Or 2015				40 €
Rouge	Bordeaux Supérieur, Château Alta Gaïa	2018 / 2016			45 € 82 €
«	Haut Médoc Grand Crû classé Château de Camensac	2015	48 €		86 €
«	St Estèphe Crû bourgeois Château Tour des Termes	2015			92 €
«	Pessac Léognan Grand vin de Graves Clémentin de Pape Clément	2016			90 €
«	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	60 €
«	Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume (Régnard) 2016	95 €
«	Meursault 1 ^{er} Cru Goutte d'Or (Maison Louis Latour) 2017	125 €
Rouge	Côtes Chalonnaise Givry 2020 Sous la Roche, Sarrazin & Fils	58 €
«	Savigny Lès Beaune (Domaine Maillard) 2019 Sélection du Guide Hachette	70 €
«	Volnay « en Chevret » 1 ^{er} Crû (Maison Louis Latour) 2015	140 €
«	Corton Perrières Grand Cru (Maison Louis Latour) 2011	145 €
«	Nuits St Georges 1 ^{er} Crû « Les Crots » (Louis Latour) 2016	140 €
«	Vosne Romanée 1 ^{er} Cru 2011 Les Beaux Monts (Maison Louis Latour)	145 €

« A déguster avec passion et consommer avec modération »

Les Champagnes

. Champagne Locret-Lachaud Brut 1 ^{er} Cru	75 €
Propriétaire-Récoltant à Hautvillers (75 cl)	
	½ bouteille 42 €
. Champagne Blanc de Noirs	
Rémy Massin et Fils	Magnum 120 €
. Cuvée Prestige Abbatale 1 ^{er} 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 €