



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> (salade mêlée, Jambon de Montagne, Abondance, tomates, pignons)	14
<b>Mille-feuilles de Courgettes, Tomates et Mozzarella di Buffala</b>	12 *
<b>Salade de Légumes Fraîcheur</b>	12 *
<b>Billes de Melon et Pastèque au Muscat de Rivesaltes</b>	10 *
<b>Eventail de Melon et Jambon de Montagne</b>	14
<b>Panna Cotta au Chèvre Frais, Coppa Grillée</b>	10
<b>Bruschetta Savoyarde, Salade Mêlée</b>	14
<b>Terrine de Campagne Artisanale</b>	12
<b>Rillettes d'Oie et pain grillé</b>	12
<b>Assiette Savoyarde</b> (jambon fumé, saucisson, coppa, tomme de Cordon)	15
<b>Salade de Gambas à la Pêche et aux Amandes grillées</b>	19 *
<b>Linguines della Nonna</b> (aubergines, tomates, anchois, olives)	14 *
<b>Mix de Légumes</b>	15 *
<b>Escargots de Bourgogne</b> (Label rouge) (les 6) ... 8 € (la douzaine) ... 15 €	
<b>Potage du Jour</b>	8 *
<b>Omelette au Fromage ou aux Fines Herbes</b>	10 *

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

\*\*\*\*\*

Cuisses de Grenouilles à la Provençale	23
Filets de Perche Meunière ou en Persillade	24 / 26 *
Filet de Daurade Royale, jus court à la Badiane	28 *
Poêlée de Gambas flambées au Limoncello, sauce crème Basilic	28 *

## Les Viandes

\*\*\*\*\*

Côte de Bœuf grillée, sauce Chimichurri (provenance UE)	32
Côtelettes d'Agneau poêlées au Romarin du Jardin (provenance NZ)	24
Filet de Bœuf Simmental à la Fleur de Sel ou sauce au Poivre (provenance UE)	25 / 28
Mignon de Veau, jus à l'Estragon du Jardin (provenance UE)	24

## Les Spécialités Régionales

\*\*\*\*\*

Farcement de Cordon, Salade mêlée et Jambon de Montagne	24
Fondue Savoyarde (min. 2 pers) et Salade	23 *
Avec Charcuterie	28
Raclette garnie avec Charcuterie et Salade	28

## Les Fromages

\*\*\*\*\*

Plateau de Fromages Affinés	8 *
Fromage Frais de Campagne Nature ou avec coulis de Fruits rouges	5 / 6 *

## Les Desserts

\*\*\*\*\*

Pâtisserie du Jour	12
Brownies Noix de Pécan et Crème Anglaise Vanille	12
Pavlova aux Fruits rouges	10
Tartelette Myrtille déstructurée	12
Melon rôti à la Pistache, au Basilic, Crème Glacée au Yaourt	10
Crème Brûlée Vanille ou au Limoncello	9 / 11
Mousse au Chocolat	9
Coupe de Fraises au Sucre ou avec Chantilly	7 / 8
Fraises Melba	9
Salade de Fruits frais	9
Corbeille de Fruits frais	6

## Les Desserts Glacés

\*\*\*\*\*

Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (3 boules) <i>(vanille, café, chocolat noir, pistache, rhum raisins myrtille, poire, mandarine, citron, framboise)</i>	7
Café Liégeois (glace café, espresso, chantilly, amandes grillées)	10
Coupe Malaga (glace rhum raisins, raisins marinés au Rhum, chantilly)	10
Coupe Griottes (glace vanille, Griottes Amarena, chantilly)	10
Coupe Colonel (sorbet citron, Vodka)	12
Coupe Génépy (glace vanille, Liqueur de Génépy)	12
Vacherin glacé aux 3 Parfums (vanille, pistache, framboise)	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

