



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 de l'Eté

Salade Chamois d'Or <i>(Salade de Mesclun, Viande séchée de Cordon, Tomates-cerises, Noix de Grenoble, Chevrotin de Cordon rôti sur une compotée d'Abricots au Romarin)</i>		18
Omble Chevalier façon Gravlax <i>(Emulsion au Citron vert, gel d'Absinthe, Craquant de Fenouil à l'Aneth)</i>		22 *
Gambas rôties au Sésame sur une Salade de Courgettes, <i>Fèves et jeunes pousses d'Epinards, Copeaux de Parmesan</i>		20 *
Linguines alla Putanesca et Ricotta <i>(Câpres, Anchois, Tomates-cerises et Tomates séchées, Ail, Olives, Basilic et Pignons de Pin)</i>		18 *
Planche de nos Montagnes <i>(Viande séchée de Cordon, Saucisson fumé de Magland, Jambon de Savoie, Tomme de chez Albert)</i>		18
Croquilles d'Escargots de Magland	les 6	12
	les 12	24
Potage du Jour		9 *
Omelette au Fromage de Savoie ou aux Fines Herbes servie avec Frites et Salade verte		16 *

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

Filets de Perche Meunière ou en Persillade, <i>Pommes Frites ou Riz et petits Légumes</i>	26 / 28 *
Filet de Maquereau rôti, jus court et sa Garniture Verte <i>(Duo de Petits Pois et Pois Gourmands, Oignons Cébette)</i>	26

Les Viandes

Côtelettes d'Agneau <i>parfumées aux Herbes du Jardin (Irlande)</i> <i>Raita Concombre et Menthe</i>	33
Côte de Bœuf grillée (400g) <i>(France), Vinagrette do Brazil</i>	30
Ris de Veau Croustillant <i>et son Jus corsé (France)</i>	36
<i>Garniture au choix : Gratin Dauphinois / Frites / Poêlée Provençale</i>	

Les Spécialités Régionales

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

Les Fromages

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

Les Desserts

Royal Chocolat Caramel	14
Nage de Mascarpone aux Fruits du Moment	12
Crème Caramel Chantilly	8
Crème Brûlée au Limoncello	12
Mousse au Chocolat Noir	9
Coupe de Fraises au Sucre ou avec Chantilly	10 / 11
Salade de Fruits frais	12
Corbeille de Fruits frais	8

Les Desserts Glacés

Coupe de Glace Artisanale « Glace des Alpes » (2 ou 3 boules) <i>(vanille, café, pistache, chocolat, rhum raisin, myrtille, citron, fraise, framboise)</i> Supplément Chantilly maison : + 1 €	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 vanille, Liqueur de Génépy)	12
Le Flocon Breton (glace vanille, glace Caramel au beurre salé, Bailey's, cannelle)	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

