

# La Carte n°3

## Entrées

☙ Œufs mimosa à la truffe noire	19
☙ Crème de courge / œuf parfait / huile de noisettes	17
Tataki de veau / chimichurri / soja / radis	19
Gravelax de truite arc-en-ciel de Savoie / raifort / pickles	19

## Plats

☙ Orrecchiette / pesto aux noix	26
☙ Vacherin de Haute-Savoie / Grenaille / coppa / salade	34
Saint-Jacques Françaises / légumes de saison	35
Fish and chips au haddock	24
Côte de cochon de Galice / légumes de saison	31
Tartare de bœuf / frites maison	25
Filet de bœuf / Pomme Anna / jus de viande	37
Côte de bœuf Montbéliarde pour 2 personnes / sauce aux girolles	95

### Personnalisez votre plat avec :

+ Truffe noire Melanosporum (5g) :	12
+ Pomme Dauphine maison (x5) :	7

## Fromage et Desserts

Sélection fromagère de Savoie	17
Mi-cuit aux marrons / crème fouettée à la fève de Tonka	12
Tiramisu au siphon	12
Pomme confite / citron / miel	12
Sorbet / glace Bio de l'Artisan Glacier des Alpes	6

# The Menu

## Starters

☙	Deviled eggs with black truffle	19
☙	Squash creamy soup / poached egg / hazelnuts oil	17
	Veal tataki / chimichurri / soy sauce / radish	19
	Savoy trout Gravelax / horseradish / vegetables pickles	19

## Main Courses

☙	Orrecchiette pastas / nuts pesto	26
☙	Melted Vacherin (local cheese) / potatoes / coppa / salad	34
	French scallops / vegetables	35
	Fish and chips with haddock fish	24
	Galice race pork rib / vegetables	31
	Beef tartar / French fries	25
	Beef fillet / gratin of sliced potatoes	37
	Prime beef rib to share for 2 persons / girolle sauce	95

### "Pimp" your dish with:

+ Black truffle Melanosporum (5g):	12
+ Mashed potato fried balls (x5):	7

## Cheese and Desserts

Selection of local cheeses	17
Chestnut mi-cuit / whipped cream with Tonka bean	12
Tiramisu	12
Apple / lemon / honey	12
Sorbet / ice-cream Bio from local artisan	6