

# La Carte du Weekend



## A PARTAGER OU PAS

Charcuterie de boeuf BRUT | 17

En collab' avec Maison BAUD

Pâté-croûte de sanglier |  
au foie gras

Waff' truffe et Comté | 12  
Crème de lard fumé

Diamant brut : Caviar Baeri | 39  
Caviar (15g) | Croissant croustillant | Crème double

Huîtres Fines de Claire

Marennes d'Oléron

Les six | 12 - Les douze | 24

Gravlax de saumon | 16

Escargots en croquille  
de chez Philippe Héritier  
Les six | 10 - Les douze | 19

Foie Gras | 18

Foie gras de canard maison | confiture du moment

## L'ARDOISE

le vendredi soir et le week-end



Carte des plats à l'ardoise,  
selon arrivage



## GARNITURES

Garniture supplémentaire | 5

Frites maison | Salade verte | Légume(s) du moment | purée maison

## DESSERTS

Chou citron meringué | 8

Mousse choco de notre enfance | 8  
Praliné graines de courges

Cookie pour 2 | 14  
Chocolat | noisettes

Assiette de Fromage | 11  
Sélection de chez Pierre Gay

Faisselle | 6  
Sucre ou Confiture ou crème

## DESSERTS ALCOOLISES

Passion rhum | 7  
sorbet passion | rhum arrangé exotique

Madeleine<sup>2</sup> | 7  
Glace madeleine | cocktail madeleine

**LA GROLLE SAVOYARDE**  
Café | Agrumes | Génépi

Finissez le repas dans la plus  
pure tradition alpine

2 becs | 10

4 becs | 18

6 becs | 25



Nos Recommandations

Produits frais, cuisine maison - Prix nets en euros et service compris  
La liste des allergènes est disponible sur demande à votre serveur  
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération