

La Carte du Weekend



A PARTAGER OU PAS

Charcuterie de boeuf BRUT | 17
En collab' avec Maison BAUD

(B) Pâté-croûte de sanglier |
au foie gras

Waff' truffe et Comté | 12
Crème de lard fumé

Diamant brut : Caviar Baeril | 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

(B) 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

(B) Madeleine² | 7
Glace madeleine | cocktail madeleine

(B) 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