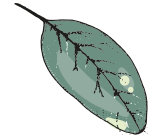




LA CARTE – AUTOMNE 24



Entrées		Plats	
Velouté de butternut, huile fumée, lard & chèvre butternut velouté, smoked oil, bacon, goat cheese	12	Kefta d'agneau, citron, abricot, semoule, artichaut lamb kefta, lemon, apricots, couscous, artichoke	33
Taboulé chou-fleur & brocolis, thon confit, épices cauliflower & broccoli tabbouleh, confit tuna, spices	14	Magret de canard aux figues & porto, ail noir, légumes duck breast, fig & port sauce, black garlic, vegetables	29
Oeuf parfait, sauce Saint-Marcellin & café perfect egg, soft cheese sauce & coffee	13	Filet de sandre, betterave & oseille, potimarron, safran zander fillet, beet & sorrel sauce, pumpkin, saffron, ginger	32
Terrine de Joséphine, confiture d'oignons duck and pistachio terrine, caramelized onion jam	14	Tagliatelles aux champignons mushrooms tagliatelles	27
A partager		Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans)	
Assiette de charcuterie sélectionnée	18		15
Assiette de fromages locaux, suisses & italiens	15	Ravioles de la mère Maury ou jambon poêlé purée	
Assiette mixte	23	+ 1 boule de glace ou sorbet	

LES SPÉCIALITÉS



CHAUD DEVANT !

Côte de boeuf 1kg
Rib of beef
90

Pièce du boucher
Butcher's cut

Ravioles de la Drôme de la mère Maury 26
gratinée parmesan brebis épinards poireaux
ravioli from Drôme gratinated with cheese spinach leeks

Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum)
Abondance, comté, vacherin fribourgeois, servie avec salade

La traditionnelle, vin blanc de Savoie 26/p

Façon Fine, crémant de Savoie & cépes 29/p

*Servi sur planche avec pierre volcanique
cook yourself on volcanic stone

*Accompagné de légumes rôtis + assortiment de 3 sauces maison
served with roasted vegetables & 3 homemade sauces

Allergiques et intolérants merci de nous le préciser lors de la prise de commande, l'équipe s'adaptera pour vous satisfaire au mieux.

Taxes et service compris



• DESSERTS •

Cyrnus

entremet, marron, mandarine
Chestnut & mandarin cake

13

Brioche perdue

caramel de soja, sésame, matcha
French toast brioche, soy caramel, sesame, matcha

10

Philosykos

figue, chocolat et nougat
Deconstructed fig, chocolate & nougat dessert

12

Tarte Seguette

tarte praline rose
Pink praline tart

13

• LES GLACES ARTISANALES DE FIFINE •

Atelier de glacerie des Hautes-Alpes.
Recettes élaborées par Gérard Cabiron, MOF



Les douceurs alcoolisées 13

Le colonel : 3 boules citron, vodka

La williamine : 3 boules poire, eau de vie de poire

La Blueberry Hill : 1 boule génépi 1 myrtille, 1 framboise, génépi

Les coupes glacées 11

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chocolat, chantilly

Cookie crunch : 2 boules vanille, 1 boule caramel, pâte à cookie, sauce caramel, chantilly

Coupe fruits rouges : 1 boule framboise, 1 boule cassis, 1 boule myrtille, coulis fruits rouges, chantilly

Les parfums

2 boules 7 - 3 boules 10

Les sorbets : framboise, poire Williams, citron vert, mangue, cassis, myrtille

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, caramel, chocolat noir, pistache, coco, génépi

Topping +1€

Coulis caramel, coulis chocolat, chantilly, pâte cookie, coulis fruits rouges

