



LA CARTE



Entrées	Plats	
Œuf bénédicte, gravellax saumon, pancake benedict egg, salmon gravlax, pancake	14 Presa de cochon, célerisotto, sauce Foyot iberian pork presa, celery risotto, onion soup gel, béarnaise	27
Foie gras, glace pain d'épices, chutney pomme foie gras, gingerbread ice cream, apple & onion chutney	18 Quasi d'agneau, carotte amande olive, satay lamb loin, carrot almond olive, satay, green pea hummus	33
Cromesqui fromage diot, polenta, ketchup whisky cromesqui cheese & diot, polenta, apple whisky ketchup	13 Poisson du moment, sapin & cèpes, riz vénéré, yaourt fish of the day, fir & porcini mushrooms, venere rice, yogurt	32
A partager	Shawarma végétarien vegetarian shawarm	26
Tartinables du moment chef's seasonal spread	16	
Assiette de charcuterie sélectionnée	18	
Assiette de fromages locaux, suisses & italiens	15	
	Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans) 15	
	Jambon poêlé purée ou pâtes végé + 1 boule de glace ou sorbet	

LES SPÉCIALITÉS



CHAUD DEVANT !	Ravioles de la Drôme de la mère Maury gratinée parmesan brebis épinards poireaux ravioli from Drôme gratinated with cheese spinach leeks	26
Côte de boeuf 1kg Rib of beef 90	Supplément porchetta	3
Pièce du boucher Butcher's cut	Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum) Abondance, comté, vacherin fribourgeois, servie avec salade	
	La traditionnelle, vin blanc de Savoie	26/p
	Façon Fifiine, crémant de Savoie & cèpes	29/p

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

*Accompagnement: pommes grenailles ou purée, 2 sauces maison, coleslaw
side: baby potatoes or mashed potatoes, 2 homemade sauces, coleslaw

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 •

Mackenzie

entremet banane confiture de lait
Banoffee pie cake
11

Tartelette

forêt noire
Cherry & chocolate tartlet
12

Pavlova

basilic, fruits rouges, coquelicot
Basil pavlova, red fruits, poppy
12

Manille

autour de l'ananas & du miel
Pineapple & honey creation
11

• 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 cerise, 1 boule myrtille, coulis fruits rouges, chantilly

Les parfums

2 boules 7 - 3 boules 10

Les sorbets : framboise, poire Williams, citron vert, huile d'olive, cerise, myrtille

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, caramel, café
chocolat noir, pain d'épices, coco, génépi

Topping +1€

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

