

Menu à 23€ : 1 entrée, 1 plat au choix

Formule à 29€ :

- Entrée, plat, dessert au choix

Le plat du jour : 13€

(Au déjeuner seulement)

Les entrées, (au menu ou à la carte)

Carte

Cassolette d'escargots gros gris de Magland, beurre d'escargot (la douzaine)	11.00€
Salade de chair de tourteau et pamplemousse	11.00€
Barigoule de légumes racines, jambon de pays	11.00€
Tartare de filet de Féra, pickles de légumes	11.00€
Salade de jeunes pousses aux copeaux de foie gras	10.00€

Les poissons, (au menu ou à la carte)

Couscous de poissons, semoule et légumes	14.50€
Poisson du moment (sélection de Mr Rubeaux)	14.50€

Les viandes, (au menu ou à la carte)

Magret de canard, gnocchis et jeunes carottes	14.50€
Quasi de veau, confit de pommes de terre et oignons doux	14.50€

Les fromages et douceurs, (au menu ou à la carte)

Fromages de Savoie, sélection du chef	8.50€
Vacherin vanille framboise déstructuré	8.50€
Fine tarte aux pommes, glace vanille.	8.50€
Assortiment de glaces et sorbet	8.50€
Tiramisu pistache	8.50€
Brownies chocolat et noix, chantilly et glace café	8.50€

A la carte
(Non possible dans un menu)

Les entrées,

Salade de homard aux herbes fraîches	18.00€
Le foie gras de canard, chutney Cranberry-orange	18.00€
Œufs brouillés aux truffes	19.00€

Les plats,

L'entrecôte Béarnaise et sa garniture (bœuf herdshire , nord de l'angleterre)	20.00€
Carré d'agneau, purée de pommes de terre à l'huile d'olive	18.00€

Les abats,

Tête de veau vinaigrette aux herbes, petits légumes.	15.00€
Pied et paquets à la provençale (tripes d'agneau)	16.00€

Les spécialités,

Parmentier de pomme de terre et foie gras aux truffes	22.00€
---	--------

Les fromages et douceurs,

Fromages de Savoie, sélection du chef	8.50€
Vacherin vanille framboise déstructuré	8.50€
Fine tarte aux pommes, glace vanille.	8.50€
Assortiment de glaces et sorbets	8.50€
Tiramisu pistache	8.50€
Brownies chocolat et noix, chantilly et glace café	8.50€