

NOTRE CARTE

La passion des montagnes

ENTRÉES :

Crabe Txangurro
Bouillon de crevettes grises et pomelos 38€

Féra fumée
Par Eric Jacquier notre pêcheur
Jus de persil, huile d'olive citron 38€

L'œuf à 63° Celsius
Aux légumes printaniers, lard d'Arnad 26€

La tomate dans tous ses états
Tomate fraîche du Jardin et Burrata 26€

POISSONS :

Queues de langoustines
Laquées d'épices douces, herbes à curry 51€

Féra du lac Léman
Comme l'aimait Mr SARVAGNIN
Cardamine, pomme verte 38€

Filet de perche d'Eric JACQUIER
Carotte dans tous ses états
Jus de poulet à la mélisse 38€

Truite de Savoie « Feux d'enfer »
Risotto piémontais 38€

VIANDES :

Canard de Challans de Mme Burgaud
Un produit deux façons
L'un cuit rosé, raviolis de betterave et myrtilles
L'autre en cannelloni fondant, asperges vertes,
bouillon de genièvre 49€

Le caïon
Carré noir ibérique et pluma pata negra, cuit en
marmite lutée au foin de la vallée des confins
Pormoniers au chou vert 49€

Lapin Rex du Poitou et chipirons
Retour du pays Basque, biscayenne de légumes 39€

Agneau de lait
1er service : Cuit en cocotte lutée au pimpiolet,
pomme bouchon comme un gratin Savoyard à l'ail
des ours
2ème service : Epaulé en tournedos et pressé
croustillant, artichaut Barigoule 49€

NOTRE RÉGION

« A l'esprit de ces lieux, j'ajoute ma touche personnelle. » - Yoann Conte



ACTUALITÉ LOCALE

FROMAGES

L'ercheu des fromages frais
et affinés des deux Savoie et de nos régions 28€

LE COURRIER DU COEUR

DESSERTS :

Déclinaison tout chocolat
Banane, cacahuète 25€

Larme after eight
Sorbet chocolat, menthe forte 25€

Chamonix Mont Blanc
Aux agrumes, sorbet orange, origan 25€

Tarte crémeuse
Au vin de Seyssel, framboise, glace citron mélisse et
muscade 25€

Rhubarbe
Dans tous ses états, en mille-feuilles, glace rhubarbe
du jardin 25€

PETITES ANNONCES:

Ce qui «Conte» pour moi
Vous faire plaisir et vous transmettre mes émotions en travaillant
avec des produits frais de saison et localement si possible.

Respect
Nous tenons à remercier nos collaborateurs, producteurs,
agriculteurs et artisans, qui nous fournissent toujours le
meilleur de leur travail.

INSPIRATION

Laissez vous guider par la sélection de
notre chef
Du mercredi midi au vendredi midi

-----77€

Une entrée
Un poisson
Une viande

L'ercheu des fromages frais
et affinés des Savoie et de nos régions

La cuisine sucrée de notre pâtissier

PARCOURS DE VIE :

Quand l'océan rejoint la montagne

-----149€

Eveil du palais

Mise en bouche

Féra fumée
Par Eric Jacquier notre pêcheur
Jus de persil, huile d'olive citron

Mélange incongru mais tellement bon
Huitres, pied de veau, betterave

La carotte dans tous ses états
En purée, ravioli végétal, confite au miel de sapin

Féra du Lemman comme l'aimait Mr SARVAGNIN
Cardamine, pomme verte

Crabe Txangurro
Bouillon de crevettes grises et pomelos

Truite de Savoie « Feux d'enfer »
Risotto piémontais

Gnocchis Piémontais
Sorbet pimprenelle aux arômes des sous bois

Choix de viande

L'ercheu des fromages frais
et affinés des deux Savoie et de nos régions

Avalanche de desserts

ULTRA TABLE

DE LA NATURE

Clin d'œil et hommage à Mr PORTIER

-----189€

Eveil du palais

Mise en bouche

Féra fumée
Par Eric Jacquier notre pêcheur
Jus de persil, huile d'olive citron

La tomate dans tous ses états
Tomate fraîche du Jardin et Burrata

Mélange incongru mais tellement bon
Huitre, pied de veau, betterave

La carotte dans tous ses états
En purée, ravioli végétal, confite au miel de sapin

Filet de Perche
A la grenobloise, cacahuète et citron confit

Féra du Lemman comme l'aimait Mr SARVAGNIN
Cardamine, pomme verte

Queues de langoustines
Laquées d'épices douces, herbes à curry

Truite de Savoie
Consommé, verveine

L'œuf à 63° Celsius
Aux légumes printaniers, lard d'arnad

Gnocchis Piémontais
Sorbet pimprenelle aux arômes des sous bois

Choix de viande

L'ercheu des fromages frais
et affinés des deux Savoie et de nos régions

Avalanche de desserts

