

Des monts à la source 69 €

To the mountain from the spring

Les bonbons d'escargots de Savoie à l'ail des ours

Tartelette fine à l'oignon doux et lard de la vallée - 30 €

Wrap local snails in spinach leaves with wild garlic

Thin pie with sweet onions and local bacon

ou

Les petits boudins de brochet,

en émulsion d'un bouillon d'écrevisses et caviar de "saumurés" - 28 €

Small pike sausages, crayfish stock sauce, mushrooms caviar

L'omble chevalier

Cuite à la peau, salsifis confits à l'huile de noix,

Beurre battu au vin jaune et quelques morilles - 34 €

Arctic char cooked on the skin, confit salsify with walnut oil,

Seasoned with a yellow wine butter and some morels

ou

Le filet de canette des Dombes

Rôti, saveur « café et citron vert », déclinaison de topinambours - 39 €

Roasted Duck fillet, coffee and lime flavor, variation of Jerusalem artichokes

Noisette du Piémont, caramel et safran de Savoie - 18 €

Hazelnut from "Piémont", caramel and local saffron

ou

La fraise en 2 services - 18 €

Tartelette feuilletée tiède à l'amande puis « trompe l'œil » au jardin

In 2 services: Warm almonds puff pastry pie, then strawberry "trompe l'oeil" in a garden

Sortie de l'hiver, sur le chemin du printemps 121 €

End of the winter, on the way of spring - 121 €

Menu à 99 €: nos plats composés d'une *

*Menu at 99 €: our courses including a **

*** L'œuf - 38 €**

En brouillade à la truffe, sabayon truffé et mouillette briochée

The egg scrambled with black truffle, truffle sabayon mousse and toasted brioche

Le Foie Gras - 39 €

Cuit en cœur d'artichaut truffé, « casse-croûte » au beurre de truffe

The foie gras cooked in the heart of artichoke with truffle, bread cake with truffle butter

*** L'asperge verte de Provence - 33 €**

Déclinaison, faisselle fermière, assaisonnée citron-anguille fumée et oxalis

Variation of green asparagus from Provence, cottage cheese, seasoned with lemon, smoked eel and oxalis herb

*** Les Noix de St Jacques Bretonnes - 40 €**

« Coco-Truffe », risotto d'un tapioca

Marbled Truffle Scallops shaves truffle and coconut, tapioca risotto

*** Le ris de veau - 52 €**

Caramélisé, petits pois nouveaux et morilles fraîches

Caramelized veal sweetbread, seasonal green peas and fresh morels

Le chèvre de Tarentaise - 19 €

"Siphonné" à la râpée de truffe, aromates et tuile d'un pain au levain

Mousse of local goat cheese with aromas, black truffle and tile of sourdough bread

*** Fraicheur exotique en vacherin - 18 €**

Vacherin desert of exotic fruits

Cabosse de chocolats "grand cru" Valrhona,

Sarrazin torréfié- 20€

« Grand cru » chocolates pod from Valrhona brand, roasted buckwheat

Balade végétale 49 €

Vegan Menu

**L'asperge verte de Provence en déclinaison
et faisselle fermière - 33 €**

Variation of green asparagus from Provence and cottage cheese

**Le risotto de céleri et champignons blancs au tapioca,
Coco et citron vert - 23 €**

Tapioca "risotto" with celery and white mushrooms, coconut and lime

**Maraichère de légumes nouveaux,
Terre végétale d'olive noire, jus de cresson - 25 €**

Mixed garden vegetables, black olives, watercress coulis

Le citron virtuel en déclinaison d'agrumes - 18 €

Virtual lemon with variation of citrus fruits

Chariot de fromage en supplément des menus - 18 €

Chariot of cheese on supplement

*Le ris de veau et la canette sont d'origine française et le foie gras, d'origine Union Européenne/
The sweat bread and the duck comes from France and the foie gras comes from E.U*

La liste des allergènes est disponible sur demande / Allergen list available upon request

Tous nos prix sont TTC, service compris- hors boissons- All our price include tax and service, excluded drinks

**Au fur et à mesure des saisons d'hiver,
notre chef Eric Samson poursuit son inspiration et sa créativité.**

**Ses plats sont bien évidemment une expression de sa personne à
travers les produits locaux longuement sélectionnés,
qu'il sublime et qu'il lie à ses origines Bretonnes
et à une partie de sa vie en Dordogne.**

**Authenticité, précision et création sont
les maîtres mots de notre chef.**

**Notre chef pâtissier Robin Peley propose, dans la même optique,
une sélection de desserts originaux et temporels.**

*As the winter seasons change,
our chef Eric Samson carries on his inspiration and his creativity.*

*Obviously his dishes are a self-expression through the suppliers,
the local products which are carefully selected, enhanced and directly
linked to
the chef's Brittany origin, and his life in Dordogne.*

Genuineness, precision and creation are the headwords of the chef.

*Our pastry chef Robin Peley offers, in the same way,
a selection of original and modern deserts.*