

Les Entrées / Starters

Escargots « Petits Gris de Savoie »

**En croustilles aux herbes fraîches,
oignons doux des Cévennes, jus d'un civet à la Mondeuse**

*Snail from Savoie in fried fresh herbs crust butter, sweet onions from
Cevennes, meat-juice with local red wine*

***Truite de Monsieur Petit**

**Cuite au sel, fromage frais battu aux herbes,
maraichère de légumes de saison à la bergamote et ail noir**

*Local trout lightly cooked in salt, fresh cheese with herbs,
seasonal row on cooked vegetables scented with bergamot and black garlic*

Lapin de Garenne

**Facon à la royale, servie à la cuillère,
pulpe de potimarron, châtaignes et truffes**

Wild rabbit, royal style, pumpkin pulp, chestnut and truffle

Les Plats / Main Courses

Le Brochet

**Le meilleur à la vapeur de foin, le reste en boudin,
petits légumes au beurre moussieux d'une roussette**

*The pike, steam on the hay flavor, in a sausage,
baby vegetables seasoned in a local white butter*

Cochon de nos Montagnes

**Rond de carré de porc au sautoir,
persillade et purée de rattes fumée, jus à la genièvre**

*Piece of pork rack with shallots and Italian parsley top,
lightly smoked fines potatoes puree, juniper scented juice*

***Canette des Dombes**

En filet rôti au café et citron vert, déclinaison de topinambours

Roasted Duck filet, café on lime flavor, variation of Jerusalem artichokes

Chariot de Fromages / *Chariot of cheeses*

Les Desserts / *Sweets*

Infiniment Exotique :

Mangue, coco, passion, sorbet Pina Colada

Crèmeux et tuile passion, chocolat blanc opalys

Exotic fruit dice with Pina Colada flavor Sorbet

Mont-Blanc en 2 services

Soufflé chaud à la myrtille, glace marron, crèmeux myrtilles

Hot soufflé with blueberry, chestnut ice cream, blueberry soft cream

*** Entre poire et miel de Savoie**

Poire poché au miel des Arcs, glace pain d'épice, sauce verjus

Poached pears with local honey, gingerbread ice cream, verjuice sauce



Le Menu Découverte

(Inclus dans la demi-pension)
(Included in half board basis)

la Truite / the trout
&
la Canette / the duck filet
&
la Poire / The pear

Le Menu Vegan

**La mosaïque de Betteraves acidulées
au vinaigre de myrtilles et citron vert - 24 euros**

Variance of beetroot, blueberry vinegar and lime

Le risotto de tapioca « COCO-TRUFFE »

Tapioca risotto with coconut and truffles

**La maraîchère de légumes de saison croquante
à la terre végétale et cresson de fontaine - 22 euros**

"Garden" mixed vegetables and watercress coulis

La pomme virtuelle à l'oseille

Cloud apple with sorrel

Prix TTC – service compris - hors boissons

Le Menu Dégustation

Balade Gourmande
De Saison
En 7 Services
Tasting Menu in 7 Courses

Le Menu truffe

**Le cœur d'artichaut et foie gras à la truffe, casse-croûte truffé,
bouquet de salades sauvages**

Heart artichoke with foie gras and truffle, bread cake with truffle, wild salad

**Les noix de St Jacques Bretonnes « COCO-TRUFFE »,
risotto d'un tapioca**

Marbled Truffle Scallops shaves truffle and coconut, tapioca risotto

**La classique timbale de macaronis ris de veau, sot l'y laisse et
écrevisses à la truffe**

Timbale with sweetbread, "oyster poultry", and crawfish with truffle

**Le crottin des Aravis siphonné aux herbes,
aromates et Sarrazin soufflé**

Mousse of local goat cheese with herbs, spice and buckwheat

**La truffe en « Trompe l'Œil »
Chocolat Grand Cru et noisette**

Truffle "trompe l'oeil" with Grand Cru Chocolate and hazelnut