

Des monts à la source 69 €

To the mountain from the source

**Les bonbons d'escargots « Petit gris » de Savoie
en tartelette fine à l'oignon doux et lard de la vallée - 30 €**

*Wrap snails « Petit gris de Savoie » in spinach leaves
In a thin pie with sweet onions and local bacon*

ou

Les petits boudins de brochet,

Émulsion d'un fumet d'écrevisses à la berce - 32 €

Small pike sausages, crayfish stock sauce scented with hogweed

L'omble chevalier

Cuite à la peau, salsifis confits à l'huile de noix, Beurre battu au vin jaune - 34 €

*Arctic char cooked on the skin, confit salsify with walnut oil,
Seasoned with a yellow wine butter*

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

Le vacherin de fruits exotiques et herbes poivrées - 18 €

The "vacherin" cheese with exotic fruits and peppery herbs

ou

Le Mont-Blanc en 2 services - 18 €

Soufflé chaud à la myrtille, glace marron, puis crémeux myrtilles

*In 2 services: hot soufflé with blueberry, chestnut ice cream,
and then blueberry soft cream*

Balade autour de la truffe mélanosporum – 135 €

Around the black truffle – 135 €

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 Poireau – 40 €

Servi froid pressé à la truffe, vinaigrette au vert truffé

The leek served cold, pressed with truffle, green vinaigrette sauce, with truffle juice

*** 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

*** 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 €**

En millefeuille à la truffe, jus-sauce Périgueux, émulsion d'une pulpe de céleri au beurre noisette

*The veal sweat bread with black truffle in a "millefeuille",
Sauce "Périgueux" jus, celery root mousse seasoned with hazelnut butter*

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

*** La poire de Savoie, caramel et safran de pays – 18 €**

The pear from Savoie, caramel and local saffron

La truffe en trompe l'œil, chocolat grand cru et noisette – 20€

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



Balade végétale 49 €

Vegan Menu

**Le marbré de jeunes poireaux,
à la truffe, en vinaigrette - 40 €**

Young leek marbled with black truffles, and vinaigrette sauce

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

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

**Le pot au feu de légumes racines,
Sorbet à la livèche - 24 €**

Vegetables stew "pot au feu", winter roots, lovage sorbet

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



**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.*