

POISSONS

Tartare de Saumon 25.00

160gr de saumon assaisonné par nos soins, frites maison

Pavé de Saumon 27.50

saumon mi cuit croute d'olives vertes, polenta

Poulpes Grillés 28.00

persillés, crémeux patate douce et légumes croquants

Gambas 29.50

gambas grillées, crozetto à l'encre de sèche

Saint Jacques 32.00

noix de saint jacques à la crème de beaufort, crozetto à l'encre de sèche

VIANDES

Tartare Classique 22.00

250gr de viande de boeuf au couteau assaisonné par nos soins

Pluma Ibérique 26.00

cuisson basse température, piquillos, jus de viande, polenta au beaufort et crème de patate douce

Souris d' Agneau 28.00

rotie, jus au thym, écrasé de pomme de terre et patate douce

Magret de Canard aux Airelles 28.00

magret entier, polenta au beaufort

Entrecôte sauce au choix 32.00

300gr, sauce au choix

Filet de Boeuf sauce aux choix 33.00

sauce morilles, cèpes, poivre, reblochon, bleu de maurienne

Côte de Boeuf Maturée 80.00

pour 2 pers. 1,2kg, sauce au choix morilles, cèpes, reblochon, bleu de maurienne



MENU 38€

Strudel aux escargots

ou Cassolette de Chanterelles

Pavé de Saumon mi cuit croute d' olives vertes

ou Souris d' Agneau rotie

Assiette de Fromage

ou Pâtisserie du Jour

ou Tiramisu

MENU 48€

Brouillade d'oeuf aux Truffes

ou Saumon fumée Maison

Filet de Boeuf aux Morilles
ou Duo de Gambas et St Jacques

Assiette de Fromage

ou Crème Brûlée

ou Pâtisserie du Jour