



Découvrez un menu de saison, avec deux choix à chaque service

Discover a seasonal menu, with two choices for each course

Entrées / Starters

L'Œuf Mimosa & Truite Gravlax : œuf mimosa revisité, accompagné de truite gravlax maison

Mimosa Egg & Trout Gravlax: classic deviled egg paired with house-cured trout gravlax

ou / or

La Soupe à l'Oignon & Beaufort : traditionnelle soupe à l'oignon au beaufort



Onion Soup & Beaufort (Vegetarian): traditional French onion soup, baked with Beaufort cheese

Nos entrées peuvent être servies en format plat selon vos envies.

Starters can be served as a main course upon request.

Plats / Main Courses

Le Poulet à la Normande : suprême de poulet, sauce onctueuse au cidre

Normandy-Style Chicken: tender chicken supreme in a creamy cider sauce

ou / or

Les Crozets Façon Risotto : crozets crémeux aux champignons, parmesan et cœur de

burrata



Savoie Crozet "Risotto" : creamy crozet pasta cooked risotto-style with mushrooms, parmesan, and burrata

Assiette de fromages (+6€)

Cheese platter (+€6)

Desserts

Le Biscuit de Savoie : biscuit léger traditionnel, servi avec sa crème anglaise parfumée

Traditional Savoie Cake: light and airy Savoie sponge cake, served with classic crème anglaise

ou / or

La Lunette à la Confiture : sablé lunette à la confiture, accompagné de son sorbet aux fruits de saison

Jam Shortbread & Fruit Sorbet: traditional jam-filled shortbread paired with seasonal fruit sorbet

Plat : 19 €

(Main Course)

Entrée - plat ou bien plat - dessert : 23 €

(Starter & Main Course or Main Course & Dessert)

Entrée - plat - dessert : 26 €

(Starter, Main Course & Dessert)

