







Pour partager / To share

- Trio hivernal 14   
Mousse de betterave de notre jardin estival, crème de butternut et noisettes, rillettes de carottes et coriandre, sésame & pain sans gluten
Beetroot mousse from our summer garden, butternut squash and hazelnut cream, carrots and coriander rillettes, sesame, gluten free bread
- Découverte des fromages de nos montagnes & pain au noix 22 
Bleu d'Albertville, Tomme de brebis de Serge Jay, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage
Selection of cheese from our region & hazelnut bread
Blue cheese from Albertville, sheep cheese made by Serge Jay, Meule des Belleville cow cheese and raclette goat cheese from our farm
- Planche de charcuteries de la maison Baud & pain aux graines 24
Rillettes fumées, Coppa Artisanale, Lard paysan fumé au Genièvre & Saucisson d'antan
Pork smoked rillettes, artisanal coppa, juniper smoked bacon, traditional sausage & seed bread
- Tarte fine 16 
Pesto aux herbes aromatiques de notre jardin estival, noisettes, légumes croquants & copeaux de fromage au poivre
Thin pastry topped with fresh herb pesto from our summer garden, hazelnuts, crunchy vegetables and shaved pepper cheese
- Duo d'os à moelle tendres cuits dans leur bouillon de pot-au-feu, glace moutarde maison & toasts 12
Two tender marrowbones cooked in pot-au-feu stock served with iced mustard & toasts

 Végétarien / Vegetarian  Sans lactose / Lactose free  Sans gluten / Gluten free

Montants en euros, service compris

Entrées / Starters


Œuf du corty de Grigon à 64°, crémeux de pommes de terre à la truffe	19	
<i>Local egg slowly baked and served over truffle potato cream</i>		
Foie gras de canard en deux façons.....	22	
<i>En terrine & en crème brûlée, chutney marron, brioche maison toastée</i>		
<i>Duck foie gras served in two ways, crème brûlée and terrine with chestnut chutney, toasted brioche</i>		
Soupe à l'oignon confit, cru et frit, croûtons à l'ail et bouillon de bœuf mijoté	16.5	
<i>Servie avec sa râpe de Beaufort</i>		
<i>Caramelized, raw and fried onion soup, garlic croutons, beef stock, served with a grater for Beaufort cheese</i>		
Les escargots de Savoie.....	17	
<i>Escargots entiers, émulsion d'ail & persil, brunoise de poireaux & pommes de terre, tapenade d'escargots et sorbet maison au persil</i>		
<i>Escargots, whipped garlic & parsley, chopped leeks & potatoes, escargots topping on toast and iced parsley</i>		
Velouté de cèpes & toasts grattés à l'ail de notre jardin estival	18	
<i>Cep mushroom soup served with toast seasoned with our garden garlic</i>		

Plats / Main Courses

Suggestion du jour, au gré des envies du chef	Prix affiché en salle
<i>Our recommendation of the day</i>	<i>See special board for price</i>
Le traditionnel pot-au-feu, viande de Savoie, légumes de garde, os à moelle & glace moutarde à l'ancienne maison	27
<i>Traditional beef stew from local Savoie meat, vegetables, marrowbone & iced whole-grained mustard</i>	
Burger des cimes	25
<i>Pain maison, steak de Savoie, lard grillé, raclette fumée au lait cru, oignons confits, mayonnaise au pesto de notre jardin estival et frites fraîches</i>	
<i>Local Savoie burger with homemade bun, bacon, smoked raclette cheese, grilled onions, with a side of homemade pesto mayonnaise, fresh potato fries</i>	
Agneau confit en parmentier, purée de pommes de terre et jeunes pousses d'épinard, jus d'agneau réduit et noix de grenoble.....	29
<i>Lamb shepherd's pie topped with mashed potatoes and fresh spinach, lamb sauce & cashew nuts</i>	
Bœuf de Savoie en deux façons	35
<i>Filet de bœuf (120g), Paleron de bœuf confit en parmentier, mini légumes & jus confit</i>	
<i>Beef fillet (120g), beef shepherd's pie, baby vegetables & chef's sauce</i>	
Risotto aux morilles entières et Beaufort d'alpage, servi avec sa râpe à fromage	26
<i>Morel & Beaufort cheese risotto, served with cheese to grate at your table</i>	
La truite entière de notre vivier de montagne, poêlée aux amandes.....	32
<i>Pommes de terre Mitraille & butternut confit au miel- non désarêtée - Not boned</i>	
<i>Whole pan-fried trout from our fishpond, almonds, Mitraille potatoes and honeyed butternut squash</i>	
Légumes d'hiver rôtis, purée de betterave rouge de notre jardin estival, pommes de terre mitraille, julienne de truffes fraîches et tapenade de truffes blanches	27
<i>Roasted seasonal vegetables, mashed beetroots, Mitraille potatoes, topped with fresh truffles alongside a truffle spread</i>	
Ajoutez de la truffe à votre plat : truffe fraîche « Melanosporum » et tapenade de truffe	+9
<i>Add some truffles to your dish: Fresh truffle "Melanosporum" and truffle spread</i>	
Ajoutez une sauce crémeuse aux morilles entières à votre plat	+7.5
<i>Add our chef's creamy morel sauce to your dish</i>	







Spécialités de nos montagnes / French mountain specialities

Fondue savoyarde, duo de croûtons et salade du chef	26	
<i>A la Meule des Belleville de notre alpage et Beaufort de la coopérative de Moutiers</i>		
<i>Meule des Belleville and Beaufort cheese fondue, served with two types of croutons, green salad</i>		
Accompagnez votre fondue d'une planche de charcuteries / ou viande de bœuf séchée des Alpes	+ 6/+7	
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef	25	
<i>Crozets du Père Rullier, Reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons, crème fraîche</i>		
<i>Regional tiny pasta squares, Reblochon cheese from Savoie, bacon, onions and creme fraiche, green salad</i>		

Fromages / Cheeses

Assiette de fromages de l'alpage	14	 
<i>Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage; Tomme, Gelée de myrtilles, mélange de noix</i>		
<i>Cheese plate from our farm, sheep cheese made by Serge Jay, blueberry jelly, nut mix</i>		
Découverte des fromages de nos montagnes & pain au noix	22	
<i>Bleu d'Albertville, Tomme de brebis de Serge Jay, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage</i>		
<i>Selection of cheese from our region & hazelnut bread</i>		
<i>Blue cheese from Albertville, sheep cheese made by Serge Jay, Meule des Belleville cow cheese and raclette goat cheese from our farm</i>		

Gourmandises / Treats

- La Gourmandise de Valentin, notre chef pâtissier 10
Chef Valentin's daily treat
- Sablé aux myrtilles, glace fleur de lait maison 12
Blueberry shortbread tart, homemade Fior di Latte ice cream
- Le chocolat crémeux & croustillant
Ganache chocolat 70%, ganache montée fève de tonka, sponge cake chocolat, éclats de roses des sables et glace chocolat maison 14
Chocolate ganache with exotic tonka bean, chocolate sponge cake, crunchy chocolate flakes, homemade chocolate ice cream
- Fraicheur et douceur mandarine 13 
Bavarois au miel de montagne, confit de mandarine, tuile au sésame noir, gelée de verveine de notre jardin estival, sorbet mandarine maison
Bavarian honey cream, candied madarin, black sesame crisp, garden verbena jelly, homemade mandarin sorbert
- Riz au lait d'amande dans sa coque chocolat blanc 12 
Pommes confites vanille et romarin, caramel beurre salé, sorbet poire maison
Rice pudding in a crispy white chocolate shell, candied apple with vanilla and rosemary, salted caramel, homemade pear sorbert
- Dessert de mémé Joséphine : le farçon servi chaud, rissoles à la crème safranée & sorbet citron 11
Warm apple "farçon" and warm "rissoles" beignet filled with saffron cream, homemade lemon sorbet
- Yaourt maison, au lait de vache des Belleville 8 
Accompagné de sucre, myrtilles ou miel de montagne
Plain homemade yoghurt served with sugar, blueberries or mountain honey
- Glaces maison au lait de vache de la vallée & sorbets à l'eau de notre source 3.5 
Glaces : Fleur de lait de la vallée, Café Folliet, Chocolat 70% cocoa Valley, Noisette
Sorbets : Menthe de notre jardin estival, Mandarine de la Vallée du Rhône, Citron IGP de Menton, Poire de la Vallée du Rhône, Myrtille d'Ardèche
Homemade Ice Cream: Fior di Latte, Coffee, Chocolate, Hazelnut
Homemade Sorbet: Mint from our summer garden, Madarin, Lemon, Pear, Blueberry 

Les petits bergers

For young shepherds

Filet de poulet pané maison

Frites fraîches, légumes rôtis

Fried chicken breast, fresh potato fries, roasted vegetables

Ou

Filet de truite rose

Frites fraîches, légumes rôtis

trout fillet, fresh potato fries, roasted vegetables

Ou

Demi plat du jour

Pour avoir la même assiette que les parents

Order a half portion of the recommended dish of the day

Ou

Demi fondue à partager avec les parents

A partager avec minimum un adulte

Share fondue with parents (half portion)

To share with one adult minimum

Dessert

Une boule de glace maison ; ou yaourt maison

One scoop of homemade ice cream or yoghurt

Nous sommes en mesure de vous indiquer la provenance de nos produits. Notre équipe de cuisine travaille des produits frais, locaux et transformés sur place. Nos prix sont nets, service et sourires compris.

We can happily provide the origin of all of our products. Our kitchen team creates unique dishes from our own farm as well as fresh and local sources. Our prices include tax and service,

17

