

A la carte cet hiver...

Création de notre Chef Thomas Streit

A partager...

Planche de Chiffonnade de Noix de Jambon des Salaisons Baud (Villaz) **10.00€**
Local Charcuterie

Planche des Producteurs **1 pers 12.00€ 2 pers 20.00€**
Charcuteries artisanales et fromages de nos producteurs, pain chaud et grignotage
A selection of local artisan cheeses and charcuteries

Planche Healthy, **1 pers 10.00€ 2 pers 18.00€**
Olives et crème d'Olives de Kalamata servis avec crackers sans gluten, Chèvre de la Closette
Crudités et fruits de saison
A selection of Healthy food

Nos entrées

Déstructuré de Tartine Forestière! **13.00€**
Fricassée de champignons frais, Mousse de volaille, bouquet de germes et jeunes pousses, mouillettes de pain Bio
A destroy toast! Mushroom fricassée, poultry mousse, mixt of fresh herbs, organic bread

Velouté de Pomme de terre à l'huile de Truffe, Œuf parfait bio et jeunes pousses **12.00€**
Fine cream of truffles potatoes

Escalope de Foie Gras poêlée, Chutney et Pickles exotiques, petite brioche **18.00€**
Slice of Foie Gras, exotic pickles and Chutney and Brioche

Rencontre improbable... **15.00€**
Poireau fondant à l'huile de noisette, Saumon Label rouge fumé par nos soins et Brousse de chèvre frais de la Closette aux herbes fraîches
Leek with Hazelnut oil, homemade smoked salmon, soft goat's cheese

Toutes nos Entrées sont sans Gluten, hormis le pain et la brioche.

Demandez du pain sans gluten pour accompagner la Tartine et le Foie Gras.

Du pain sans Gluten est à disposition sur demande

Les Plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Boissons non comprises, prix TTC service compris.

Pour une meilleure qualité de service, merci de commander vos desserts en début de repas






Plat sans Gluten

Nos Poissons

- Filet de Dorade Royale, Cru-cuit de Choux Fleur, écume d'Apremont **20.00€**
Seabream filet, raw and cooked cauliflower, white wine sauce
- Pavé de Truite de Savoie, sauce Coquillages et sa déclinaison de Céleri **23.00€**
Pisciculture Charles Murgat à Beaufort
local artisan trout, shellfish sauce and mixt of celery

Nos viandes

-  Onglet de Bœuf grillé, échalotes confites au vin rouge, purée de panais **19.00€**
Roasted tab, candied shallot in a red wine
-  Pluma de Porc Ibérique, **22.00€**
Réduction de poivrons verts grillés, jus au Chorizo et Piquillos farcis au Quinoa
Roasted iberic pork, green pepper cream, Chorizo sauce and piece of piquillo stuffed with quinoa
- Le Beau'Rger **20.00€**
Pain burger aux céréales, steak haché Race Aubrac, Tome des Bauges, Lard de Pays, sauce tartare maison
Servi avec salade et frites maison
Sans Porc et Sans gluten sur demande  pain sans Gluten à disposition
Burger created with local chopped steak, local cheese, local bacon, salad and homemade french fries

Nos plats végétariens

- Farandole de légumes d'hiver, et son chèvre de La Closette **19.00€**
servi rôti ou frais selon votre préférence
pain des fleurs (Chèvre affiné de La Chèvrerie de la Closette)
Roasted goat cheese with winter vegetables and toast
- Farandole de légumes d'hiver et ses œufs Parfaits, **16.50€**
pain des fleurs (*Œufs Bio*)
Organic soft boiled eggs, with winter vegetables and toast

Du pain sans Gluten est à disposition sur demande

Les Plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Boissons non comprises, prix TTC service compris.

Pour une meilleure qualité de service, merci de commander vos desserts en début de repas



Plat sans Gluten

Le coin des P'tits Loups





Menu: 12.00€

Emincé de Volaille ou Filet de Poisson du jour selon arrivage

Légumes de saison et Frites maison ou petites grenailles.

Salade de fruits frais, glace ou verrine de Crozets au lait au choix

Nos douceurs...

| | |
|---|---------------|
| Ardoise savoyarde <i>Assortiment de fromages de nos producteurs</i> <i>A selection of local artisan cheeses</i> | 9.00€ |
| Café et gourmandises <i>Coffee and a selection of small desserts</i> | 10.00€ |
| Champagne et gourmandises <i>Champagne and a selection of small desserts</i> | 18.00€ |
|  L'Igloo de La Boussole Dôme crémeux au lait d'amande et purée de Yzu, Financier au thé vert Matcha <i>Creamy dome with Rice milk and yzu flavour, green tea biscuit</i> | 9.50€ |
|  Clémentine Pochée, Glace Verveine et Tuile aux amandes <i>clementine poched , verbena ice cream and chips of roasted almond</i> | 8.50€ |
|  Le crémeux de Savoie Crème de lait aux Crozets et Vanille Bio de la Réunion, Cubes d'ananas confit <i>Cream of milk and local tiny paste perfumed with a special Bourbon vanilla, and cube of candied pineapple</i> | 8.50€ |
|  Le véritable Nougat Glacé de Mamie <i>Creamy iced nougat with dried fruits</i> | 9.50€ |

Du pain sans Gluten est à disposition sur demande

Les Plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Boissons non comprises, prix TTC service compris.

Pour une meilleure qualité de service, merci de commander vos desserts en début de repas



Plat sans Gluten

Menu Cap 28.00€

Ou 33.00€ Fromage inclus

Déstructuré de Tartine Forestière!

Fricassée de champignons frais, Mousse de volaille, bouquet de germes et jeunes pousses, mouillettes de pain Bio

ou

Velouté de Pomme de terre à l'huile de Truffe, Œuf parfait bio et jeunes pousses

Onglet de Bœuf grillé, échalotes confites au vin rouge, purée de panais

Ou

Filet de Dorade Royale, Cru-cuit de Choux Fleur, écume d'Apremont

Ardoise Savoyarde (sup)

Clémentine Pochée, Glace Verveine et Tuile aux amandes

Ou

Le crémeux de Savoie

Crème de lait aux Crozets et vanille Bio de la Réunion, Cube d'ananas confit

Café Gourmand supplément 3.00€ ,

Champagne Gourmand supplément 9.00€

Menu Boussole 38.00€

Ou 43.00€ Fromage inclus

Escalope de Foie Gras poêlée, Chutney et Pickles exotiques, petite brioche

Ou

Rencontre improbable...

Poireau fondant à l'huile de noisette, Saumon Label rouge fumé par nos soins et Brousse de chèvre frais de la Closette aux herbes fraîches

Pavé de Truite de Savoie, sauce Coquillages et sa déclinaison de Céleri

Pisciculture Charles Murgat à Beaufort

Ou

Pluma de Porc Ibérique,

Réduction de poivrons verts grillés, jus au Chorizo et Piquillos farcis au Quinoa

Ardoise Savoyarde (sup)

L'Igloo de La Boussole

Dôme crémeux au lait d'amande et purée de Yzu, Financier au thé vert Matcha

Ou

Le véritable Nougat Glacé de Mamie

Café Gourmand supplément 3.00€ ,

Champagne Gourmand supplément 9.00€

Notre Menu du Marché

3 Plats 18.00€

Entrée -plat ou plat -dessert 15.50€

Plat du jour 11.00€

Composé par le Chef en fonction des produits de saison

Servi du lundi au jeudi, midi et soir, et le vendredi midi, possibilité de rupture au court du service du soir

Hors week-end et jours fériés

Nos producteurs

«Nous avons le privilège de vivre dans une région où le terroir est très riche en produits de qualité.

Nous essayons autant que possible de choisir des produits de filières courtes dont nous connaissons la provenance et le secret de leur fabrication. Ainsi au fil du temps et de nos rencontres notre sélection s'étoffe et nous construisons une vraie relation de confiance avec ces producteurs passionnants qui nous inspirent de nouvelles créations... »

Viandes /Charcuterie:

Les Salaisons Baud, porc de Savoie et Haute-Savoie, Bœuf origine Rhône Alpes et charcuteries, Villaz 74

Maison Miéral, Volailles de Bresse et des Dombes, 25 Route de Chalon, 01340 Montrevel-en-Bresse

Fromage:

La Chèvrerie de la Closette, crottins, bûches, pyramides, Thônes 74

Vins et boissons:

Les Brasseurs savoyards, limonades Bio, Bière Blonde, Epagny 74

Maison Jean-Claude Masson et fils, Apremont 73

Maison Perret, producteur de vins de Savoie, Billième 73

Divers:

Ets Menu Christiane, confitures de pays, miel de montagne, myrtilles sauvages, Ayze 74

Chris et Olive, producteurs d'Huile d'olive vierge extra de Kalamata, Kalamaki SARL,

74290 Menthon Saint Bernard www.chrisetolive.fr



Du pain sans Gluten est à disposition sur demande

Les Plats « Fait Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Boissons non comprises, prix TTC service compris.

Pour une meilleure qualité de service, merci de commander vos desserts en début de repas



Plat sans Gluten