



MENU TRANSLATE



A PARTAGER POUR L'APÉRITIF - TO SHARE FOR THE APÉRITIF

- Plateau Gourmand Terre et Mer** 27 €
Terrine selon l'inspiration du Chef, Huîtres Marennes-Oléron, & salaison ou cochonaille maison
Meat terrine, Marennes-Oléron Oysters & home-prepared salted meat or charcuterie
- Huîtres Marennes-Oléron fine de claire n°3**
Beurre d'algues réalisé par nos soins & Caviar de vinaigre à l'échalote
Fine de claire N°3 Oysters - Seaweed butter & shallot vinegar Caviar
6 pièces 19 € 9 pièces 26 € 12 pièces 33 €

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

- Velouté de panais chocolat blanc truffé & émulsion sous-bois** 22 €
Crumble noir châtaigne, Brioche maison toastée & châtaigne grillée
Truffled & creamy soup with parsnip & white chocolate; wild mushrooms emulsion, black chestnut crumble & home-made toasted Brioche
- Pressé de ris de veau, foie gras, truffe & navet boule d'or** 28 €
Miroir vin blanc safrané & Espuma chaud navet & truffe
Pressed Veal sweetbreads, Foie Gras, truffle & golden turnip
Saffron-flavoured white wine mirror & warm turnip & truffle froth
- Shumai d'escargots de Magland & truite sur lit d'herbes sauvages** 25 €
Crème aillée infusée au foin, huile verte & condiment citron
Magland snail & trout Shumai dim sum with hay-infused garlic cream, wild salad, green wild herbs oil & its biscuit, lemon condiment
- Gnocchis de polenta, moutarde, cresson & main de bouddha** 26 €
Pesto de cresson & moutarde à l'ancienne, feuilles de mizuna & de moutarde
Polenta gnocchis, mustard, watercress and Buddha's hand fruit, Watercress pesto, whole-grain mustard, mizuna & mustard leaves

MENU VEGAN



49 €

- Gnocchis de polenta, cresson & main de bouddha
Polenta gnocchis, watercress and Buddha's hand fruit
Stroganoff des sous-bois & patates douces rôties
Wild mushrooms stroganoff & roasted sweet potatoes
La Brioche perdue acidulée
Tangy French toast brioche

MENU PLANPAZ

41 €

- Croûte Bergerie aux trompettes de la mort
"Croûte Bergerie" with black trumpet mushrooms
Fromages de la Coopérative du Val d'Arly
Cheeses from the Val d'Arly cooperative
Traditionnelle tartelette myrtilles
Traditional blueberry tartlet

plat + dessert
38 €

NOS PLATS- OUR MAIN COURSES

- La truite de Mr Petit confite, au soupçon tourbé & fumé** 33 €
Emulsion kéfir & gingembre
Mr Petit's slightly peaty & smoked trout confit, Kefir & Ginger emulsion
- Stroganoff des sous-bois servi avec patates douces rôties** 30 €
Seitan, girolles, cèpes, trompettes de la mort & betterave fumée
Wild mushroom Stroganoff served with roasted sweet potatoes - seitan, girolle mushrooms, penny buns, black trumpets & smoked beetroot
- Reblochonade - Pour 2 personnes**
Reblochon entier de la cooperative du Val d'Arly ~ 500g
Servi avec charcuterie des 2 Savoie, pommes de terre et mesclun
Grilled reblochon cheese, local charcuterie, potatoes & mesclun - For 2 pers.
- A la truffe - with truffle 34 €/pers
- Aux trompettes de la mort - with black trumpets 33 €/pers
- Croûte Bergerie aux trompettes de la mort & mesclun** 28 €
Pain aux céréales chamoniard, jambon de Savoie 9 mois fumé, tomates et meule de Savoie de la Coopérative du Val d'Arly
Savoie grilled cereal bread, 9-month-old smoked country ham, tomatoes & Savoie Meule cheese, served with black trumpet mushroom creamy sauce & mesclun salad

NOS VIANDES CUITES DANS NOTRE CHEMINÉE
OUR MEAT GRILLED OVER A WOOD FIRE

- Garniture de saison & sauce au choix :**
Chimichurri - Trompettes de la mort - Crème aillée - Tamié & truffe
Seasonal vegetables & sauce of your choice :
Chimichurri - Black trumpets - garlic cream - truffled Tamié cheese
- Tomahawk ~ 1,2 kg Pour 2 personnes** 59 €/pers
Noix de côte de Boeuf servie avec 3 sauces au choix
Prime rib Tomahawk ~ 1.2 Kg., & served with 3 sauces of your choice
- Double côte de veau Vittelier - Pour 2 personnes** 45 €/pers
Cuisson basse température & marquée au feu de bois avec 3 sauces au choix
Double Vittelier veal rib - for 2 pers.
Cooked at a low temperature & grilled with 3 sauces of your choice
- Noix d'entrecôte ~ 200g - 200 g round rib steak** 38 €
une sauce au choix - Sauce of your choice

MENU BERGERIE

56 €

- Velouté de panais & émulsion des sous-bois
Creamy parsnip soup & wild mushrooms emulsion
OU - OR
Pressé de ris de veau, foie gras, truffe et navet boule d'or
Pressed Veal sweetbreads, Foie Gras, truffle & golden turnip
Noix d'entrecôte ~ 200g sauce au choix
200g rib steak with Morel, Chimichurri or truffled Tamié cheese sauce
ou - Or
Truite confite, au soupçon tourbé & fumé
Slightly peaty and smoked Trout confit
Dessert au choix hors dessert gourmand
Choice of desserts except gourmet coffee/tea

LE COIN DES GOURMANDS - DESSERTS

- Fromages de la Coopérative du Val d'Arly** 11 €
Comptée maison, beurre fermier de baratte & jeunes pousses mesclun
Cheese platter from Val d'Arly cooperative served with home-made compote, churned farmer butter and mesclun salad
- Chocolat, pin & morilles** 13 €
Chocolat Jivara fumé aux aiguilles de pin, caramel aux morilles, crémeux chocolat biscuit & mousse chocolat chaud, streusel au grué de cacao
Jivara chocolate smoked with pine needles, morel caramel, creamy chocolate, biscuit & hot chocolate mousse, Streusel with cocoa nibs
- Macadamia, Noisette & Tonka** 13 €
Crémeux noisette & lait macadamia, praliné macadamia, pomme de Savoie pochée au vinaigre de cidre, gavotte & glace tonka
Hazelnut cream & macadamia nut milk, macadamia nut praline, Savoie apple poached in cider vinegar, tonka bean ice-cream
- Brioche perdue acidulée et pointe d'oseille** 13 €
Gel oseille, main de Bouddha confite, crème coco vanillée, citron vert & caramel coco à la fleur de sel, sorbet cactus-citron vert
Sorrel jelly, candied Buddha's hand fruit, coconut and vanilla cream, lime, coconut salted caramel, cactus & lime sorbet

Dessert Très Gourmand - Very Gourmet dessert

- café, thé, infusion - coffee, tea, infusion
- Prestige Coupe champagne** - Champagne glass 20 €
- Digestif 2cl de digestif au choix** - 2cl digestif of your choice 17 €
- Classique** - classic 15 €
- Tartelette myrtilles, sapin & sureau** 13 €
Crème sublime sapin vanille & tuile au miel fleur de sureau
Pine and vanilla whipped cream & elderflower honey biscuit

Plus de place pour un dessert ?
Faites-vous plaisir en dégustant un de nos Coffees alcoolisés !

MENU BOUTCH'OU

21 €

- (- de 12 ans)
- Velouté hivernal - citrouille et crème au fromage
Cream Soup - pumpkin & cheese
Gratin de cannellonis saumonées
Grilled Canneloni pasta with salmon trout
OU - OR
Fromage fondu, pommes de terre & charcuterie
Melted cheese with potatoes and charcuterie
Cookies cup à la mousse vanillée
Vanilla mousse cookies cup
Une boisson «enfant» - One «child» drink

