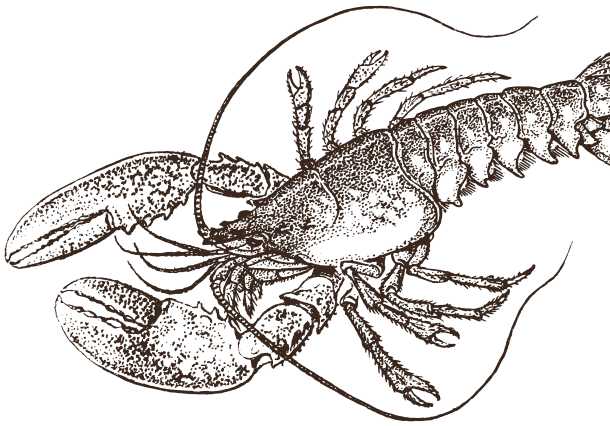
À LA CARTE



PIÈCE ENTIÈRE À PARTAGER

MAGRET DE CANARD SÉCHÉ

FAIT MAISON

OU
OU
- **Herbes de Provence du jardin**
- **Ail des ours sauvage**
- **Paprika fumé et piment doux**

16€/PIÉCE

FILET DE TRUITE DE LA GIETAZ

FAIT MAISON

OU
- **Fumé à l'Épicéa de pays**
- **Gravelax au baie de genièvre**

17€/PIÉCE

SAUCISSON DE SAVOIE

ARTISANAL

OU
OU
Fumé
Beaufort
Chevreuil
Noisette

5€/PIÉCE

PIÈCES COCKTAIL

ARANCINI À LA TRUFFE — 2€/PIÉCE
Spécialité sicilienne à base de riz et de truffe

TARTELETTE DE SAVOIE — 2.5€/PIÉCE
Tartelette au beaufort et jambon de Savoie

TARTELETTE AUTOMNALE — 2.5€/PIÉCE
Tartelette au bleu, noix et pommes de Savoie

FOIE GRAS DE CARNARD — 5€/PIÉCE
Foie gras de canard au cidre de Savoie

FINGERS TRUFFE — 3.5€/PIÉCE
Pain de mie grillé et créme truffé

PLATEAU DE CHARCUTERIES — 8€/PERSONNE
Séléction de charcuterie de Savoie et pickels de légumes

PÂTÉ EN CROÛTE — 4€/PERSONNE
Pâté en croûte cochon artisanal

SAMOUSSA — 2,5€/PIÉCE
Samoussa végétarien épinard, fêta et cumin

PLATEAU MIXTE — 10€/PERSONNE
Séléction de charcuterie de Savoie et fromage de la maison Paccard et de la ferme l'Aprés-ski

GRAVELAX DE TRUITE — 6€/PERSONNE
Gravelax de truite maison aux baie rose et pamplemousse

LÉGUMES CROQUANT — 5€/PERSONNE
Assortiments de légumes et tartinables maison : houmous de pois chiche, tzaziki et ktipiti

ESCARGOTS — 8€
6 pièces d'escargots de Savoie au beurre persillé

PLATEAU DE FRUITS DE MER

- UNE DOUZAINE D'HUITRES N°3 (VARIÉTÉ EN FONCTION DES DISPONIBILITÉS)
- 2 PINCES DE CRABE
- UNE DOUZAINE DE CREVETTES ROSE
- 100G DE CREVETTE GRISE
- UNE DOUZAINE DE BULOTS
- AIOLI MAISON

75€/PLATEAU

ENTRÉES €/PERSONNE

POULPE 16€
salade de poulpe, légumes croquant, vinaigrette citron confit et yuzu, salade d'herbes fraîche.

FOIE GRAS DE CANARD 18€
Foie gras de canard au cidre de Savoie, pommes caramélisées au miel de montagne.

BUTTERNUT 15€
Salade de butternut, vinaigrette à l'orange, noisettes grillées, fêta et salade d'herbes fraîche.

PLATS €/PERSONNE

BOEUF 22€
Boeuf bourguignon, au vin rouge de Savoie, légumes de saison et gratin Dauphinois.

CAILLE 25€
Caille entière rôtie, fricassée de champignons, crémeux panais, légumes de saison et jus réduit à la myrtille.

TARTIFLETTE 18€
Traditionnel tartiflette Savoyarde et salade de jeunes pousse vinaigrette au miel de la Miellerie des Aravis.

LANGOUSTE 28€
½ queue de langouste, risotto crémeux de céleri raves, légumes de saison, beurre nantais aux agrumes et baies verveine.

DESSERTS

9€/PERSONNE

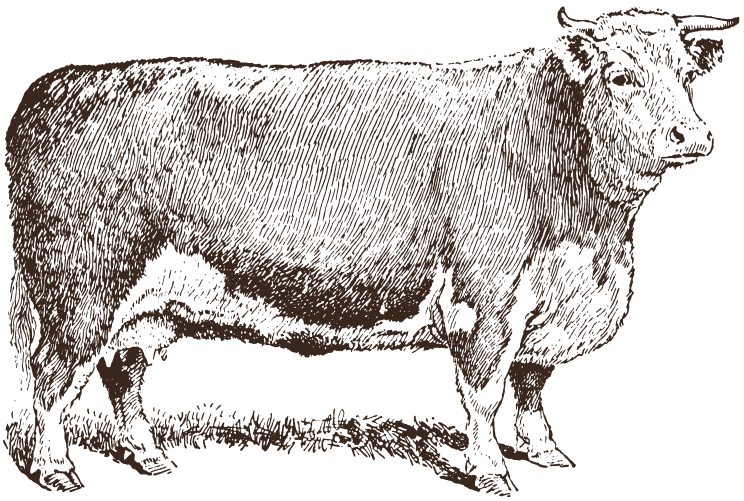
OMELETTE NORVÉGIÉNNE
Biscuit génoise garnie de glace vanille de Madagascar recouvert de meringue Italienne flambée.

BRIOCHE PERDU
Caramel beurre salé, ganache montée vanille et pommes caramélisées.

VACHERIN GLACÉ
Meringue française croquante au citron, sorbet fruits rouge et crème vanille.

FONDANT AU CHOCOLAT
Chocolat noir Altara 63% , glace vanille de Madagascar.

BÛCHE AUX MARRONS
traditionnelle bûche de noël à la crème au beurre, marron et vanille.



PLATEAU DE FROMAGES

(POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES)

Sélection de fromages de la maison Paccard Maître affineure, de la ferme l'Après-ski et de la Chévrerie des Aravis.

12€/PERSONNES

