




Pour partager / To share

- Trio hivernal 13   
Mousse de betterave de notre jardin estival, crème de butternut et noisettes, rilette 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 10
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 cortis 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	
<i>Servie avec sa râpe de Beaufort</i>		
<i>Caramelized, raw and fried onion soup, garlic croutons, beefstock, 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	17	
<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	28
<i>Lamb shepherd's pie topped with mashed potatoes and fresh spinach, lamb sauce & cashew nuts</i>	
Bœuf de Savoie en deux façons.....	34
<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	24
<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.....	29
<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	25	
<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	+ 5.5/+6.5	
<i>Add a side of various cold meats or dried beef cuts</i>		
Croziflette des montagnes et salade du chef	24	
<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, blueberry jelly, nut mix</i>		
Découverte des fromages de nos montagnes & pain au maïs	22	
<i>Bleu, Tomme au foin de la cave de Rognaix, Meule des Belleville & Raclette de chèvre de l'alpage</i>		
<i>Selection of cheeses from our mountains & corn bread</i>		
<i>Blue cheese, tomme cheese from Rognaix, Meule des Belleville cow cheese, raclette goat cheese from our farm</i>		

Gourmandises / Treats

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

Les petits bergers

For young shepherds

Filet de poulet pané maison

Filet de poulet pané maison ou filet de truite rose & frites fraîches, légumes rôtis

Fried chicken breast or 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

Share fondue with parents (half portion)

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, smiles too.

17

