

ENTREEES - EN PARTAGE OU PAS ...

STARTERS - TO SHARE OR NOT ...

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, BEURRE PERSILLE

BURGUNDY SNAILS, PARSLEY BUTTER

LES 6 / 22 € - LES 12 / 32 €

JAMBON IBERIQUE, PAN CON TOMATA

IBERIAN HAM, GRILLED BREAD WITH TOMATO

34 €

HOMARD EN SALADE D'AVOCAT & POMMES DE TERRE

LOBSTER IN POTATO & AVOCADO SALAD

47 €

PATE EN TOURTE, PICKLES DE LEGUMES

PATE WITH A PASTRY CURD, PICKLED VEGETABLES

28 €

FOIE GRAS DE CANARD, GELEE & PATE DE COINGS

DUCK FOIE GRAS, JELLY & QUINCE JAM

32 €

HUITRES N°2 PERLES DE L'IMPERATRICE - ACCOMPAGNEMENTS

OYSTERS N°2 PERLES DE L'IMPERATRICE, SIDE DISHES

LES 6 / 32 €

BURRATA CREMEUSE AU LAIT DE BUFFLONNE,

POMMES DE TERRE TIEDES, SAUCE PESTO

BUFFALO MILK CREAMY BURRATA

WARMED POTATOES, PESTO SAUCE

27 €

CRUDO DE POISSONS « RETOUR DE PECHE »

FISH CRUDO « FISHERMAN'S RETURN »

33 €

VELOUTE DE POTIRON, HUILE DE NOISETTES & CREME AU LARD

SMOOTH PUMPKIN SOUP, HAZELNUT OIL & BACON INFUSED CREAM

21 €

SOUPE A L'OIGNON JAUNE DE SAVOIE, CROUTONS & BEAUFORT

SAVOIE ONION SOUP, CROUTONS & BEAUFORT CHEESE

19 €

CEUF FORESTIER, CREMEUX CHAMPIGNONS & TRUFFE NOIRE

FOREST EGG, CREAMY MUSHROOMS & BLACK TRUFFLE

32 €



CAVIAR OSCIETRE PETROSSIAN

125 G - 395 €

50 G - 185 €

30 G - 105 €

SERVI AVEC : BLANC ET JAUNE D'ŒUF - OIGNONS CISELES - CREME FRAICHE - BLINIS
SERVED WITH : EGG WHITE AND YOLK - DIED ONIONS – SOUR CREAM - BLINIS

PATES & RISOTTO

PASTA & RISOTTO

BIGOLI A LA TRUFFE NOIRE, CREME & JAUNE D'ŒUF

BIGOLI PASTA WITH BLACK TRUFFLE, CREAM & EGG YOLK

52 €

MAFALDINE AU HOMARD, SA SAUCE & VIEUX PARMESAN

MAFALDINE PASTA WITH LOBSTER, IN IT'S SAUCE & MATURED PARMESAN

88 €

RISOTTO VERDE , EPINARDS & JUS A LA CHLOROPHYLLE

GREEN RISOTTO, SPINACH & CHLOROPHYLLE JUICE

34 €

POISSONS & CRUSTACES

FISH & SEAFOOD

FILET DE POISSON DU MOMENT SAISI, SAUCE VIERGE

ECRASEE DE POMMES DE TERRE

SAERED FISH OF THE MOMENT, VIRGIN SAUCE

MASHED POTATOES

39 €

NOIX DE COQUILLES ST JACQUES, WOK DE NOUILLES & LEGUMES

ST JACQUE SCALLOPS, WOK OF NOODLES & VEGETABLES

49 €

GAMBAS CAMERON FLAMBEES AU PASTIS, JUS DE CARAPACES

RIZ PILAFF AUX PIGNONS DE PINS

KING PRAWN'S FLAMBEED IN PASTIS, SHELLFISH SAUCE

PILAF RICE WITH PINE NUTS

54 €

VIANDES & VOLAILLES

MEAT & POULTRY

POULET FERMIER DE L'AIN A LA BROCHE, SAUCE MORILLES (2 PERS.)
FARMHOUSE CHICKEN ON THE SPIT, MUSHROOM SAUCE (2 PERS.)
92 €

SOURIS D'AGNEAU EN COCOTTE, AIL & HERBES DE GARRIGUE
LAMB SHANK CASSEROLE, GARLIC & GARRIGUE HERBS
42 €

POITRINE DE COCHON CONFITE & GRILLEE, JUS AU MIEL
PORK BELLY CONFIT & GRILLED, HONEY JUS
35 €

LA BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE, RIZ PILAF
THE TRADITIONAL VEAL STEW, PILAF RICE
37 €

FILET DE BŒUF DE PAYS ROSSINI – FOIE GRAS & TRUFFE NOIRE
ROSSINI BEEF FILET – FOIE GRAS & BLACK TRUFFLE
69 €

SERVIS AVEC GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS VERTS
SERVED WITH GRATIN DAUPHINOIS AND GREEN BEANS

VIANDES DE BŒUF MATUREES AU GRILL MATURED BEEF COOKED ON THE GRILL

COTE DE BŒUF « ORIGINE FRANCE » SELON ARRIVAGE
PRIME RIB OF BEEF « ORIGIN FRANCE » OF THE MOMENT
15 € / LES 100 GRS

NOTRE SELECTION DE CHEZ METZGER
OUR METZGER SELECTION

COTE DE BŒUF NOIR DE BALTIQUE AFFINEE AU BOIS DE HETRE
BLACK BALTIC PRIME RIB BEEF AGED IN BEECHWOOD
19 € / LES 100 GRS

COTE DE BŒUF SASHI FREYGAARD
SASHI FREYGAARD PRIME RIB OF BEEF
23 € / LES 100 GRS

TOMAHAWK DE BŒUF WAGYU
WAGYU BEEF TOMAHAWK
34 € / LES 100 GRS

SAUCE SELON VOS ENVIES
BERNAISE, AU POIVRE, ROQUEFORT, ECHALOTE AU VIN ROUGE
CHOOSE YOUR SAUCE
BERNAISE, PEPPER, ROQUEFORT, SHALLOTS IN RED WINE

SPECIALITES SAVOYARDES

SAVOYARDES SPECIALITES

BOITE CHAUDE « FONDANT DU REVARD »

BAKED CHEESE BOX « FONDANT DU REVARD »

38€

BOITE CHAUDE « FONDANT DU REVARD » A LA TRUFFE NOIRE

BAKED CHEESE BOX « FONDANT DU REVARD » WITH BLACK TRUFFLE

59€

FONDUE SAVOYARDE AUX 3 FROMAGES - MIN 2 PERS.

3 CHEESES SAVOYARDE FONDUE - MIN 2 PERS.

38 € PAR PERS.

FONDUE SAVOYARDE AUX CEPES - MIN 2 PERS.

SAVOYARDE FONDUE WITH CEPE MUSHROOMS - MIN 2 PERS.

47 € PAR PERS.

FONDUE SAVOYARDE A LA TRUFFE NOIRE – MIN 2 PERS.

SAVOYARDE FONDUE WITH BLACK TRUFFLE - MIN 2 PERS.

59 € PAR PERS.

*LES SPECIALITES SONT ACCOMPAGNEES DE POMMES DE TERRE,
COCHONNAILLES, SALADE VERTE & CONDIMENTS*

*OUR SPECIALITIES ARE SERVED WITH POTATOES, PORK MEATS,
GREEN SALAD & CONDIMENTS*

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS

NET PRICES- SERVICE INCLUDED

POUR TOUTE MODIFICATION D'UN PLAT, SUPPLEMENT : 10 EUROS.

ANY MODIFICATION OF A DISH, ADDITIONNAL FEE : 10 EUROS.

FROMAGES & DESSERTS - A PARTAGER OU PAS !!!!

CHEESE & DESSERTS - TO SHARE OR NOT !!!!

FROMAGES DE SAVOIE AFFINES, SALADE DE MACHE

MATURED SAVOIE CHEESES, LAMB'S LETTUCE

18 €

FAISSELLE DE BRESSE D'ETREZ - CREME DE BRESSE OU COULIS

BRESSE D'ETREZ FAISSELLE - BRESSE CREAM OR COULIS

12 €

COULANT CHAUD AU CHOCOLAT, GLACE CARAMEL BEURRE SALE

WARMED CHOCOLATE CAKE, SALTED BUTTER CARAMEL ICE CREAM

18 €

ILE FLOTTANTE AUX PRALINES DE ST GENIX

FLOATING ISLAND OF MERINGUE WITH ST GENIX PRALINES

16 €

BEAU BABA MAISON IVRE DE VIEUX RHUM, CHANTILLY

BABA CAKE FLAVOURED WITH OLD RHUM, CHANTILLY

26 €

TARTE TATIN FAÇON MAMIE, CREME DE BRESSES AOC

« GRANDMA'S » TARTE TATIN, BRESSE CREAM AOC

18 €

PARIS-BREST PRALINE NOISETTE – AMANDE (JUSQU'À 4 PERS.)

PARIS-BREST CHOUX PATRY, HAZENUT - ALMOND PRALINE (UP TO 4 PERS.)

24 €

OMELETTE MERIBELLOISE FLAMBEE A LA CHARTREUSE (JUSQU'À 4 PERS.)

MERIBEL « OMELETTE » FLAMBEED IN CHARTREUSE (UP TO 4 PERS.)

32 €

LA RELIGIEUSE VANILLE - CHOCOLAT

THE RELIGIEUSE PUFF PASTRY, VANILLA - CHOCOLATE

18 €

FRUITS FRAIS EXOTIQUES A LA VANILLE, SORBET MANGUE

EXOTIC FRESH FRUITS WITH VANILLA, MANGO SORBET

16 €

GLACES ET SORBETS - 2 BOULES

ICE CREAMS & SORBETS – 2 SCOOPS

12 €

SORBET ET SON ALCOOL (VODKA, POIRE, MANDARINE) - 2 BOULES

SORBET AND DASH OF ALCOHOL (VODKA, PEAR, MANDARINE) – 2 SCOOPS

16 €