

# La Carte

## Pour commencer

- Pain à la tomate 5.50
- Pain à la tomate et son jambon ibérique 18.50
- Pain à la tomate et ses anchois de l'Escala 14.95
- Mesclun de salades et légumes à la vinaigrette balsamique 7.00
- Foie gras de canard sur ardoise et chutney de pommes 16.00
- Salade périgourdine de foie gras chaud au vinaigre de truffes 17.80
- Crème de potiron, œuf poché, jambon ibérique et Parmesan 13.00
- Œufs pochés sur une aubergine, copeaux de Parmesan, jambon ibérique et sauce vigneronne 13.80

## Pour suivre

- Risotto au Parmesano 13.50
- Risotto au foie gras et vinaigre de truffes 16.50
- Tagliatelles au pistou 14.00
- Turbot soufflé au Champagne 26.00
- Dos de cabillaud en croûte d'amande, sauce coco 21.00
- Pavé de loup rôti au jus de viande et artichauts aux petits oignons et tomates 24.00
- Quasi de veau rôti à l'ail, pommes grenaille et petits légumes au jus beurré 18.85
- Noix de rumsteck au grill, sauce au vin rouge 17.85
- Filet de bœuf façon Rossini 27.00
- Caille farcie au boudin noir et pruneaux 17.00

---

## Fromages

- Assortiment de fromages 12.00
- Galette de pommes de terre gratinée au reblochon et cumin 9.90

---

## Desserts

*(Merci de bien vouloir commander vos desserts au début du repas)*

- Crème catalane 7.00
- Tarte aux noix et sa glace praliné 7.70
- Tarte tatin aux pommes, romarin et glace vanille 7.70
- Assortiments de 3 boules de glace ou sorbet à choisir parmi :  
citron, mangue, framboise, vanille, praliné, café 7.20
- Sabayon au chocolat et fruits rouges et son sorbet framboise 8.00
- Dame blanche (glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat) 7.20
- Café gourmand (Crème catalane, tarte, flan au chocolat, madeleine et crème au citron) 9.00

## Menu Plaisir 27.95€

Saumon mariné à la fleur de gros sel

Crème de potiron au lait d'amande, copeaux de Parmesan

Salade de gambas et magret fumé, vinaigrette à la framboise (+ 3.50)

Salade de crottins de chèvre sur toasts et vinaigrette de cidre

Carpaccio de bœuf, mesclun, Parmesan et concentré de truffes

Foie gras de canard sur ardoise et chutney de pommes (+2.00)

---

Filet de Dorade au lard et laurier, jus de viande

Filet de loup servi avec pommes de terre et oignons

Petite marmite de seiche aux légumes, sauce aigre-douce

Magret de canard au Moscatel et raisins de Corinthe

Noix de rumstek, sauce vin rouge (+3.00)

Filet de bœuf périgourdin (+4.00)

Tagliatelles au pistou

---

Crème catalane maison

Colonel citron-Vodka (+3.00)

Assortiment de fromages (+4.00)

Tarte fine aux pommes et glace vanille

Dame blanche (glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat)

Café gourmand (Crème catalane, tarte, flan au chocolat, madeleine et crème au citron) (+3.00)

## Menu dégustation 46€

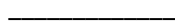
Sur commande

Composé de 4 plats



## Menu Aiguille Rouge 29.95€

Soupe à l'oignon, pain gratiné au fromage  
Salade aux lardons et croûtons, vinaigrette française  
Croûte au fromage et son mesclun



### **Tartiflette**

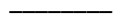
Cassolette de pommes sautées aux oignons et au bacon  
recouvertes de Reblochon, le tout gratiné au four

### **Fondue**

Assortiment de Comté, Beaufort, Emmental fondus au vin blanc de Savoie

### **Jambonneau**

Poché trois heures, puis rôti au miel et servi en cocotte



Tarte aux myrtilles

Pommes au four, glace vanille

Dame blanche (glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat)



## Menu Mont Blanc 26.95€

### **Raclette**

Fromage à Raclette, assortiment de charcuterie, pommes Charlotte,  
Salade à la vinaigrette française



Soupe de fruits au vin rouge

Dame blanche (glace vanille, meringue, chantilly et sauce chocolat)