-ENTRÉES -

Tataki de thon au sésame, mousse à l'aneth	**12** €
Tartare de Saumon mangue et cébette	**12** €
Os à moelle x 2	**12** €
Planche de Charcuteries	**14** €

-PLATS -

Lotte rôtie sauce chorizo purée de vitelottes, légumes rôtis, roquette	**27** €
Noix de St Jacques rôties jus de crustacés purée de PDT douce, légumes rôtis	**25** €
Magret de canard sauce genièvre, écrasé de PDT à la tomate	**21** €
Rognons de Veau à la crème, champignons bruns, Cognac, Pdt Grenaille	**20** €
Tartare de bœuf coupé au couteau, avec PDT grenailles	**21** €
Tartare Italien coupé au couteau, avec PDT grenailles Pignons de pin, parmesan, basilic, tomates confites	**23** €
Burger de la capsule Buns, compotée d'oignons, steak haché 180g, tomme de Savoie, sauce BBQ maison, Sauce reblochon, pommes de terre grenaille , salade verte Supplément steak **+ 4** €	**18.50** €
Entrecôte Simmenthal beurre truffé, PDT grenaille, salade verte	**24** €
Côte de Bœuf env 1kg, avec PDT grenaille	**68** €
Boîte chaude Vacherin, pommes de terre grenaille, salade verte	**24** €

-Desserts-

Tiramisu café	**8** €
Moelleux chocolat glace vanille, chantilly	**8** €
Crème brûlée du moment	**8** €
Ile Flottante	**8** €
Café Gourmand(4 mini desserts)	**8,50**€
Café Gourmand Savoyard (4 mini desserts + Génépi)	**10,50**€

PRIX NETS EN € TAXES & SERVICE COMPRIS. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION
. PAIEMENT ACCEPTÉ EN ESPÈCE, CARTE BANCAIRE, CARTE TICKET RESTAURANT & CHÈQUE VACANCES (2 MAX PAR PERSONNE)