

# *Les Entrées / Starters*

*Oeuf des Cimes 64 °C, Crème d'Épinard, Jambon de Savoie,*

*Beaufort AOP & Toats Truffés*

*Perfect egg, cooked at 64C, Creamy Spinash Sauce, Savoie Ham,*

*Beaufort AOP & Truffled Toasts*

*Mi Cuit Thon Rouge Sésame & Vinaigrette Kumbawa*

*Semi Cooked Red Tuna Sesame & Kumbawa Sauce*

*Terrine de Foie Gras, Cromexquis Pain d'Épices et Cacao*

*Foie Gras Terrine, Gingerbread & Cocoa « Cromexquis »*

*V Roulé de Navet & Potimarron*

*Fresh Turnip & Pumpkin Log*

*Assiette Dégustation du Chef*

*The Chef Degustation Plate*

*V Plat végétarien*

# *Les Plats / Main Dishes*

*Mignon de Porc Lardé, Polenta Noisette & Jus de Porc Corsé à la Vanille*

*Larded Filet Mignon, Hazelnuts Polenta & Vanilla Sauce*

*Boeuf en Filet, Purée de Pommes de Terre à la Truffe d'Hiver,*

*Artichauts Glacés & Sauce Girolles*

*Beef Filet, Smashed Potatoes with Winter Truffles, Frozen*

*Artichokes & Girolles Sauces*

*Rouget en Filet, Purée de Choux Fleurs à la Mandarine, Crudités Romanesco*

*Red Mullet Filet, Smashed Cauliflower with Mandarin, Romanesco*

*V Conchiglioni Façon Jardin d'Hiver*

*Winter Made Conghilioni*

*Assiette Dégustation du Chef*

*The Chef Degustation Plate*

*V Plat végétarien*

## *Les Spécialités / Specialities*

*Fondue Savoyarde au Beaufort de la Coopérative de Moutiers et Salade du Chef*  
*Savoyard Fondu With Beaufort Cheese, Mountain Salad*

*Paillasse Bellevilloise et Salade du Chef :*

*Râpé de Pommes de Terre, Dés de Poitrine Fumée, Crème Fraîche,*  
*Champignons, Fromage de Chèvre, Oignons Confits*

*Local Belleville Dish made of Grated Potato, Smoked Bacon, Crème*  
*Fraiche, Mushrooms, Goats cheese, Served With a Mountain Salad*

*Tartiflette des Montagnes et Salade du Chef :*

*Pommes de terre, Reblochon de Savoie, Dés de Poitrine Fumée, Crème*  
*Fraiche*

*Fresh Potatoes, Reblochon Cheese, Smoked Bacon, Creme Fraiche & Salad*

## *Les Fromages / Cheeses*

*Sélection de Fromages de Producteurs (selon arrivage)*

# *Les Desserts / Desserts*

*Oeuf d'Hiver Pralin & Chocolat*

*Praline & Chocolate Winter Egg*

*Macarons Agrumes, Gelée Pamplemousse, Bonbon Chocolat Noir Kumbawa,*

*Crèmeux Citron Jaune*

*Citrus Macarons, Grapefruit Jelly, Dark Chocolate Kumba Candy,*

*Lemon Cream*

*Ananas & Kiwi, Chocolat Blanc et Thé Matcha*

*Pineapple & Kiwi, White Chocolate & Matcha Tea*

*Crèmes Glacées : Vanille / Chocolat noir / Pistache / Génépi*

*Caramel au Beurre Salé Rhum Raisin / Café*

*Vanilla / Dark Chocolate / Pistachio / Genepi / Caramel*

*Coffee*

*Sorbets : Cassis / Myrtille / Citron / Passion / Poire*

*Blackcurrant / Blueberry / Lemon / Passion / Pear*

*Le Pâtissier vous propose de découvrir tous ses desserts autour d'un Café*

*The Pastry chef invite you to discover all the desserts with a Coffee*

# *Le Menu du petit berger*

## *The menu of the young sheperd*

*Blanc de volaille | Chicken Breast*

*Frites, Crozets ou Légumes*

*Fries, Crozet Pasta or Vegetables*

*Dessert glacé | Icy Sweetness*

*Steak Haché Maison*

*Homemade Burger*

*Frites, Crozets ou Légumes*

*Fries, Crozet Pasta or Vegetables*

*Dessert Glacé | Icy Sweetness*

*Ou Or*

*Filet de Rouget, Pommes de Terre*

*Confit*

*Red Mullet served with Confit*

*Potatoes*

*Dessert Glacé | Icy Sweetness*

*Ou Or*

*Tartiflette des montagnes*

*Moutain Tartiflette*

*Dessert glacé | Icy Sweetness*



*Nous préférons garantir la fraîcheur de nos plats et donc,  
d'en manquer, à titre exceptionnel !*

*En 1950, le calme régnait à l'intérieur de cette écurie  
familiale, passez un agréable moment dans ce lieu qui  
reste insonorisé comme à l'époque, en veillant au volume*

*sonore  
Prix en euros - sourires compris*

*Net prices - including smiles*