



# A la Carte

## Entrées:

### **Endives et Burrata 16€**

l'endive braisée, servie froide dans l'esprit d'une salade,  
burrata assaisonnée à la sarriette d'hiver,  
noix torréfiées, segments et zestes de pamplemousse

### **L'Œuf Parfait et Potimarron 17€**

quartier de potimarron cuit au four, compotée d'oignons et lardons,  
purée de potimarron et lard fumé

### **Foie Gras du Domaine de la Limagne 21€**

poire pochée au vin chaud, chutney de poires,  
et croustillant au pain d'épices

## Plats:

### **Suprême de Pintade fermière 32€**

blé au curry français "Vadouvan", purée et billes de patates douces,  
jus de volaille réduit

### **Truite de Savoie 34€**

galette de pommes de terre dorée "rösti", onctueux brocolis,  
déclinaison de choux colorés, sauce sabayon

### **Vol au vent de Ris de Veau 36€**

purée de topinambour, poêlée de pleurotes,  
légumes de saison, sauce vin jaune

## Fromage:

### **Assiette de Fromages 9€**

fermiers de nos régions, accompagnés  
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

## Desserts:

### **Assortiment de glaces et de sorbets 10€**

accompagnés de fruits de saison

### **La Pomme de Savoie 13€**

biscuit moelleux aux pommes Golden, chantilly à la cannelle,  
crumble, gelée et sorbet pomme verte

### **Ile flottante aux fruits exotiques 14€**

blanc manger, brunoise de fruits frais, crémeux mangue, sorbet mangue-passion  
et crème anglaise aux céréales

### **L'Opéra revisité 15€**

biscuit imbibé au café, crémeux chocolat,  
"Namelaka" café, fines feuilles de chocolat et glace au café

