



Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

NOS PLANCHES À PARTAGER

PLATTERS TO SHARE

Churros au Beaufort et son crémeux aux noix **24€**
Beaufort cheese churros with creamy walnut sauce

La planche montagne **28€**
Tataki de bœuf maison, saucisson de Savoie, magret séché maison, filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie
Homemade beef tataki, local dry sausage, homemade duck breast prosciutto, smoked and dried filet mignon, local cheeses

Le banc d'écailler – Sea food

La planche de la mer **53€**
6 huîtres Marennes d'Oléron, 6 crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison, beurre d'agrumes et ses toasts
6 oysters Marennes Oléron, 6 wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, citrus butter and toasts

Huîtres Marennes d'Oléron N°3
Servies avec vinaigre à l'échalote, toasts aux graines et beurre d'agrumes
Oysters Marennes Oléron, served with shallot vinegar, seed toast and citrus butter

6 Pièces **19€**
12 Pièces **36€**

NOS ENTRÉES

STARTERS

Escargots au feu de bois

Cuits au court bouillon traditionnel au Chardonnay et sel de Guérande avec leur persillade accompagnés de pain grillé

Wood-fired snail, cooked in traditional court bouillon with Chardonnay and sea salt with parsley and toasted bread

6 Pièces 16€
12 Pièces 29€



Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

25€

La fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée
Morels puff pastry tart with cream and slices of Beaufort cheese

Carpaccio de boeuf

23€

Carpaccio de faux-filet mûré puis fumé, roquette, câpres à queue et parmesan
Carpaccio of aged and smoked sirloin, arugula, capers, and parmesan cheese

Nos salades - Salads

Salade César

Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son œuf parfait

Green salad, breaded chicken, croutons, parmesan cheese and a perfect egg

Entrée Plat

21€ 35€

Nos grillades au feu de bois - wood-fired grilled meats

Accompagnements : Poêlée de pommes de terre, chanterelles et oignon rouge & crumble de légumes d'hiver
Side dish: Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion & winter vegetable crumble

<i>La bavette Angus du Clos Bernard</i>	36€
<i>Flank steak Angus from Le Clos Bernard</i>	
<i>Souris d'agneau cuisson basse température au miel et au thym</i>	38€
<i>Slow-cooked lamb shank with honey and thyme</i>	
<i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr</i>	39€
<i>Red Label pork chop from Papi Fernand's farmhouse (500g)</i>	
<i>Côtelettes d'agneau 3 pièces</i>	46€
<i>Lamb chops 3 pieces</i>	
<i>Suprême de poulet jaune aux morilles</i>	36€
<i>Yellow chicken supreme with morels mushrooms</i>	
<i>Noix d'entrecôte d'Argentine (environ 300gr)</i>	46€
<i>Argentine ribeye steak (about 300gr)</i>	
<i>Côte de bœuf - 1kg minimum</i>	2pers 137€
<i>20min de cuisson minimum</i>	
<i>Prime Rib 1kg minimum – minimum 20min of cooking time</i>	

Nos viandes d'exception - Our premium meats

<i>Côte de bœuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i>	2pers 195€
<i>Élu meilleur steak du monde – maturée minimum 21 jours</i>	
<i>Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg – 2 pers)</i>	
<i>Faux- filet de boeuf de Kobe - unique sur les pistes des 3 Vallées</i>	les100g 113€
<i>Kobe beef sirloin – Unique on the 3 Vallées slopes</i>	
<i>Pluma de porc Iberique à partager - 600gr</i>	87€
<i>Iberian Pluma of pork to share (600gr – 2 pers.)</i>	
<i>Picanha Back Angus Usa (environ 350gr)</i>	62€
<i>T-Bone « Maison Hannam Meats » au sel d'Himalaya – 500gr</i>	89€
<i>T-Bone from « Hannam Meats house » aged with Himalayan salt – 500g</i>	

Nos poissons – Our fishes

Accompagnements : Poêlée de pommes de terre, chanterelles et oignon rouge e³ Salade de jeunes pousses, échalote frites et sauce agrumes

Side dish: Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion e³ Baby greens salad, fried shallots and citrus sauce

Mi-cuit de thon saveurs asiatiques

41€

Semi-cooked tuna with Asian flavours

Sublimez vos viandes avec une de nos sauces – Our sauces

Sauce au poivre vert** **6€

Green Pepper sauce

Sauce morilles** **8€

Morels

Béarnaise** **6€

Changement garniture - Frites & salade d'hiver** **5€

Change of garnish - French fries & salad

Garniture supplémentaires - Extra side garnish

Salade d'hiver - Winter salad** **6€

Crumble de légumes d'hiver - Winter vegetable crumble** **8€

Poêlée de pomme de terre, chanterelles et oignon rouge** **8€

Pan-fried potatoes, chanterelles mushrooms and red onion

Wok de légumes - Vegetable wok** **9€

Assiette de frites maison - Plate of homemade french fries** **10€

LES PLATS DE LA MAISON

MAIN COURSES

Nos tartares - Tartars

Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade **36€**

Hand-cut tartare served with french fries and salad

Tartare coupé au couteau à la truffe servi avec frites et salade **44€**

Hand-cut Truffle tartar served with french fries and salad

Nos pâtes - Pasta



Wok de légumes au curry jaune **36€**

Nouilles chinoise, carottes, poireaux, oignons, pousses de soja, épis de maïs accompagné de sa sauce curry jaune et coco maison

Chinese noodles, carrots, leeks, onion, bean sprouts, corn, yellow coconut curry sauce

Nos spécialités savoyardes - Specialities from Savoie

Tartiflette et sa salade d'hiver **36€**

Pommes de terre, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons et crème

Tartiflette - potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions and cream, serve with salad



Tartiflette aux morilles **42€**

Pommes de terre, reblochon de Savoie, morilles, oignons et crème

Morel mushrooms tartiflette - potatoes, reblochon cheese, onions and cream

Nos fondues et raclettes- Cheese fondues and raclette

Prix par personne, Min pour 2 pers - Price per person, Min for 2 pers.

Fondue Clos Bernard aux fromages affinés et sa salade d'hiver **35€**

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

Savoyard fondue with 5 different cheeses served with salad

Fondue savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver **39€**

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

Savoyard fondue with chanterelles mushrooms served with salad

Fondue savoyarde à la truffe aux fromages affinée et sa salade d'hiver

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

48€

Savoyard fondue with truffle served with salad

Raclette crémeuse affinée à la Braisière cave d'affinage de Rognaix

Pommes de terre, charcuterie, salade verte

Raclette - potatoes, charcuterie and green salad

Nature **39€**

Fumé - Smoked raclette **42€**

Chèvre - Goat cheese **46€**

Supplément charcuterie - Extra charcuterie **9€**

Menu Petit Montagnard - Kid's menu (12 ans/years) **22€**

Poulet pané maison et frites ou lasagnes au boeuf

Petit Paris-brest ou bugnes de mamie Gisèle

Homemade breaded chicken and french fries or beef lasagna

Little Paris Brest or french beignets

L'assiette de fromages de Savoie

The Savoie cheeses platter

16€

Nos desserts – Desserts

Le petit mot du pâtissier...

J'ai concocté pour vous quelques douceurs sucrées pour achever votre repas.

Espérant que vous y trouverez votre bonheur, je vous souhaite une excellente dégustation.

Le chef pâtissier

Macaron tout citron

16€

Coque citron jaune, crémeux au citron, marmelade de citron vert, confit de yuzu

French lemon, lime and yuzu macaron

Paris-Brest

16€

Choux, crème légère pralinée, pralin croquant

Tarte myrtilles

16€

Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles et ganache montée

Blueberry pie, almond biscuit

Nougat glacé au miel de montagne

16€

Nougat réalisé avec un miel local, noisettes, amandes et pistaches, et coulis de framboise

Nougat made with local honey, nuts, almond and pistachio, raspberry coulis

Un chocolat grand cru coulant à souhait et sauce vanille miel

16€

Lava cake with vanilla sauce

Café du gourmet ou le thé du gourmet

19€

Macaron citron, bugnes, cœur coulant, tartelette myrtille.

Lemon macaron, french beignets, lava cake, blueberry pie

Desserts d'antan - Forgotten desserts

Le façon aux pommes et crumble noix

15€

Une tombée de pommes à la vanille de Tabiti, crumble aux noix, crème anglaise miel et crème fraîche

Apple cooked with Tabiti vanilla, walnut crumble, honey custard sauce and cream

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramiel

16€

French beignets grandmother's recipe with honey and caramel sauce

Tarte aux noix caramiel à la fleur de sel

16€

Walnut tart, honey with caramel sauce and sea salt

Forêt noire

16€

Biscuit chocolat, chantilly vanille, copeaux chocolat et cerise au Kirsch

Black forest cake

Planche de desserts

52€

3 macarons citron, 3 mini chocolat grand cru, 3 tartelettes myrtille, 5 bugnes et la surprise du pâtissier

3 mini blueberry pie, 3 mini lava cake, 3 blueberry pie, 5 french beignets and the pastry chef's surprise