

Aux Ducs de Savoie

L'ensemble de nos plats, desserts, pains (nous utilisons exclusivement des farines Bio), apéritifs, sorbets etc sont de fabrication **100% maison**.

Nous mettons un point d'honneur à travailler des produits **bruts et frais, de qualité, locaux et français** dans la mesure du possible, afin de vous offrir le meilleur !

Tributaires des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.
Notre carte peut être amenée à changer. Merci de votre compréhension.

Provenance de nos produits :

Noix de St-Jacques : France

Homard Bleu : France

Saumon : Label Rouge, Ecosse

Daurade Royale : France

Caille : France

Porc Ibérique : Espagne

Fromages de région : Christophe de Saint-Paul, Alain Grillet Aubert de Petit Châtel (Abondance)

Autres fromages : France, Fromagerie Boujon de Thonon

Pour ne rien manquer de notre actualité, suivez-nous sur :



N'hésitez pas à partager vos photos et à nous identifier ;)

Notre Menu Enfant

Un Plat et un Assortiment de 3 Desserts au choix sur notre Chariot : *20€*

Plat (*portion adaptée pour les enfants*) :

Suggestion de Viande ou de Poisson

Dessert :

Assortiment de 3 desserts au choix sur notre chariot

Notre Menu Végétarien

1 entrée, le Plat, Assortiment de 5 Fromages ou 5 Desserts au choix : *45€*

Au gré des saisons et de ce que la nature nous offre, Le Chef et son équipe vous proposeront entrées et plat végétariens.

Fromages & Desserts :

Assortiment de 5 fromages de notre chariot : *11€*

Assortiment de 5 desserts de notre chariot : *11€*

Nos Entrées à la Carte

Crèmeux de Foie Gras de Canard Landais en nid d'abeille et sa compotée de Coing
32€

—◆—
Œuf parfait 63° sur son écrasé de Pomme de Terre,
parfumé au Vacherin de Savoie
18€

—◆—
« Bûche » de notre Saumon légèrement fumé par nos soins,
Perles de Yuzu et condiment Raifort
22€

—◆—
« Méli-Mélo » de la Mer dans une cassolette crémeuse au safran
(possibilité de choisir cette entrée en plat, à la carte)
24€

—◆—
Noix de St-Jacques et Homard Bleu, juste saisis sur une sauce exotique Coco Curry
(possibilité de choisir cette entrée en plat, à la carte)
31€

—◆—
Ravioles de Légumes à la Vapeur, Champignons du Moment
et nuage parfumé à la Truffe
23€

Nos Plats à la Carte

Carré de Porc Ibérique rôti au miel de sapin, bouquetière de légumes du Marché
30€



Caille vendéenne désossée, farcie aux saveurs d'Hiver
jus réduit d un Malbec, et paillason de pomme de terre
34€



Filet de Daurade Royale en écailles de Pommes de Terre, émulsion citronnée
38€



« Méli-Mélo » de la Mer dans une cassolette crémeuse au Safran
32€



Noix de St-Jacques et Homard bleu en duo,
juste saisis sur une sauce exotique Coco Curry
58€

*Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.
Notre carte peut être amenée à changer.*



1 entrée, le plat, assortiment de 5 fromages ou 5 desserts de notre chariot ou suggestion de dessert à l'assiette : 49€

2 entrées, le plat, assortiment de 5 fromages ou 5 desserts de notre chariot ou suggestion de dessert à l'assiette : 58€

Assortiment de Fromages et de Desserts : +9€

Petite mise-en-bouche

—◆—
Terrine hivernale maison et sa compotée de fruits rouges
et/ou

Œuf Parfait 63° délicatement parfumé au
Vacherin de Savoie
et/ou

« Méli-Mélo » de la Mer dans une casserole
crémeuse au safran
(possibilité de choisir cette entrée en plat principal)

—◆—
Carré de Porc Ibérique rôti au miel de sapin
Bouquetière de légumes du marché

—◆—
Fromages au choix du chariot (5 pièces)
et/ou

Desserts sur chariot (5 pièces)

ou

Suggestion d'un dessert à l'assiette

Tributaire des arrivages, certains de nos produits peuvent manquer.

Notre carte peut être amenée à changer.

Dans le cas où cela est possible, toute modification du menu entrainera un supplément.

Merci de votre compréhension.



Complet : 3 entrées, le plat, les 2 chariots : 93€
2 entrées, le plat, les 2 chariots : 82€

Petite mise-en-bouche



Crèmeux de foie gras de canard landais en nid d'abeille
et compotée de coing

et/ou

« Bûche » de notre Saumon , fumé par nos soins,
Perles de Yuzu et condiment raifort

et/ou

Noix de Saint-Jacques et Homard bleu juste saisis,
sur une sauce exotique Coco-curry

et/ou

Ravioles de légumes à la vapeur, son nuage parfumé à la truffe



Sorbet digestif aux épices de Noël
(possibilité sans alcool – merci de préciser à la commande)



Caille Vendéenne désossée, farcie aux saveurs d'Hiver,
jus réduit au Malbec , dressée sur un paillason de pomme de terre

ou

Filet de Daurade Royale en écailles de Pommes de Terre, émulsion citronnée



Fromages au choix du chariot (5 pièces)



Desserts sur chariot (5 pièces)

ou

Suggestion d'un Dessert à l'Assiette