

Entrées à la carte

Thon rouge aux épices, juste saisi
et figue rôtie
21€

 Feuilleté de champignons de nos forêts au
beurre de soja
19€

Soupe de queue de Lotte de mer à la fleur
de Crocus, bisque de homard et
verrine de patate douce
22€

Foie gras de canard en trompe l'oeil de poire
sur son biscuit d'automne, insert compotée
Williamine
30€

Douceur de châtaignes en velouté
19€

Escalopines de foie gras de canard poêlées,
pomme caramélisée et sauce câline
33€

 *Convient à un régime végétarien*



*L'ensemble de nos plats, desserts, pains,
mignardises et apéritifs sont 100% fait
maison.*





Aux Ducs de Savoie



Plats à la carte

"La Terre"

Grillotins de rognons de veau flambés sur
une réduction au vin de Porto
30€

Filet de veau en cuisson à basse
température, émulsion écrémée de
champignons du moment
31€

Pièce d'un Filet de Bœuf charolais nappée
d'une réduction myrtilles et mûres
33€

Pavé de filet de biche en croûte de noix
accompagné d'une sauce aux 5 baies et de
spätzlis aux champignons de saison
33€



Velouté de courge et poêlée de légumes
automnal, biscuit moelleux carotte
24€



Convient à un régime végétarien



*L'ensemble de nos plats, desserts, pains,
mignardises et apéritifs sont 100% fait
maison.*



Aux Ducs de Savoie



Aux Ducs de Savoie

Plats à la carte

"L' Eau"

Dos de Sandre sur une sauce "lie-de-vin"
et petit risotto
29€

Homard Bleu entier et décortiqué, nappé
d'une
émulsion citronnelle et verveine
45€

Noix de coquilles de Saint-Jacques juste
saisies aux champignons du moment
35€



*L'ensemble de nos plats, desserts, pains,
mignardises et apéritifs sont 100% fait
maison.*



Aux Ducs de Savoie



Chariots de Fromages

&

Desserts sur Chariot

à la carte

Si vous n'avez pas opté pour un menu avec les chariots inclus, sachez que vous pouvez tout à fait déguster une sélection de fromages ou de desserts de votre choix... ou pourquoi pas les deux !

Desserts à la carte : 3,50€ la part

Fromages à la carte : 2,50€ la portion



L'ensemble de nos plats, desserts, pains, mignardises et apéritifs sont 100% fait maison.

