

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 :

Cabillaud : Atlantique Nord, Noix de St-Jacques : Atlantique Nord Ouest,
Foie Gras : France, Boeuf Charolais & Veau : France,
Viande de Chasse / Gibier : France
Fromages : France

Notre Menu Enfant :

Plat (portion adaptée pour les enfants jusqu'à 8 ans) :
Suggestion de Viande ou de Poisson, Desserts du Chariot (3 pièces) : 20€

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 entrée et plat végétarien

Nos entrées

Marbré de nos gibiers confits au foie gras,
Râpée de pomme et poire
28€

Velouté de potimarrons et noisettes torrifiées
16€

Oeuf parfait «64°» sur un lit de jeunes pousses
et parfumé à la ricotta
18€

Gratin de queues d'écrevisses « homardine »
et petit capuccino de carottes
28€

Ballotine de foie gras de Canard maison mariné au vin doux,
Chutney de fruits
32€

Tempura de cuisses de grenouilles, gambas géante
sur une mousseline terre-mer
30€

Escalopines de foie gras de canard poêlées,
pomme caramélisée et sauce câline
41€

Nos Plats

*Filet Mignon de Veau de lait en cuisson lente,
et nos champignons du moment*

35€

*Tournedos d'un Filet de Boeuf Charolais, Sauce bordelaise
aux échalotes ciselées*

38€

*Pavé de dos de biche poêlé « Grand-Veneur »,
muesli de figue et pâtes fraîches*

42€

*Vapeur de coeur de cabillaud à la fleur de sel
et mignonnette de quatre baies*

30€

*Noix de Saint-Jacques et Homard bleu juste saisis
sur un jus d'endives safrané*

58€

Menu « Crocus »

2 entrées, 1 plat, 1 chariot : 60.-€

1 entrée, 1 plat, 1 chariot : 51.-€

Velouté de potimarrons, noisettes torréfiées

Ou

Oeuf parfait «64°» sur un lit de jeunes pousses

Ou

*Gratin de Queues d'écrevisses homardine
et cappuccino de carottes*

Ou

*Tempura de cuisses de grenouilles,
gambas géante et mousseline terre-mer*



Vapeur de cœur de Cabillaud à la fleur de sel

Ou

*Caille des Dombes farcie dorée au four,
sur une feuille de chou*



Fromages au choix du chariot (5pcs maxi)

et/ou

Chariot des desserts (5pcs maxi)

Menu « Perce-Neige »

3 entrées, 1 plat, 2 chariots : 95.-€

2 entrées, 1 plat, 2 chariots : 84.-€

*Ballottine de Foie Gras de canard
mariné au vin doux, chutney de fruits*



*Noix de Saint-Jacques justes saisies
sur un jus d'endives safrané*



Persillade d'escargots aux pâtes fraîches



Sorbet des Ducs digestif



*Médaille d'un Filet de veau de lait
en cuisson lente et champignons du moment*



Fromages au choix du chariot (5pcs maxi)

et

Chariot des desserts (5pcs maxi)

Menu « Chasse »

2 entrées, 1 plat, 2 chariots : 88.-€

Marbré de nos gibiers confits au foie gras,
Râpée de pomme et poire



Perdreau de chasse rôti, son jus réduit
sur une salade rachido



Sorbet des Ducs digestif menthe-génépi



Pavé de dos de biche poêlé « Grand-Veneur »,
muesli de figue et pâtes fraîches



Fromages au choix du chariot (5pcs)



Chariot des desserts (5pcs)