


Assiette Apéro à partager



Fromage et Charcuterie : Jambon cru de Savoie, Viande séchée,
Beaufort, Tome à l'ail des ours

16.00 €

Les Salades repas et les entrées

- 
- Salade St Marcellin en croûte de noisette jambon cru de Savoie, pikels et pignons de pin 17.00 €
 - Fleur de saumon fumé maison, pomme Granny, crème de wasabi et son tartare de saumon fumé 18.00 €
 - Foie gras maison, pain d'épices et confiture d'agrumes façon millefeuille 19.00 €
 - Capuccino de cèpes, poêlée de champignon, crème montée à la ciboulette, petits croûtons 16.00 € *

Les viandes et poissons



| | |
|---|-----------|
| ▪ Pot au feu de paleron, bouillon de petits légumes crème, monté au raifort | 28.00 € |
| ▪ Filet de bœuf aux morilles, gratin dauphinois et petits légumes | 35.00 € |
| ▪ Magret de canette sauce miel aux épices, mousseline de coing et racines glacées | 27.00 € |
| ▪ Cabillaud confit, petits légumes mousseline de pomme de terre sauce homardine | 26.00 € |
| ▪ Croque-monsieur maison, salade verte et frites maison | 19.00 € |
| ▪ Assiette du jardinier | 23.00 € * |

*PLAT VEGETARIEN

Les viandes sont d'origine européenne.

[Suggestions du moment sur proposition ardoise](#)


Les desserts



| | | |
|--|--------|----------------|
| ▪ Assiette de fromages de la Région | | 12.00 € |
| ▪ Crème brûlée Génépi | | 10.00 € |
| ▪ Dessert du jour de notre Cheffe Pâtissière | | 9.00 € |
| ▪ Farandole de chocolats | | 12.00 € |
| ▪ Brioche Lyonnaise rôtie, glace nougat | | 11.00 € |
| ▪ Tartelette aux myrtilles revisitée | | 12.00 € |
| ▪ Glace ou sorbet arrosé | | 13.00 € |
| ▪ Coupe de glaces 2 boules | 5.00 € | 1 boule 3.00 € |

Nos desserts sont faits maison...

Les spécialités sur réservation



| | |
|--|---------|
| ▪ Fondue savoyarde | 26.00 € |
| ▪ Assiette de charcuteries (1pers) | 7.00 € |
| ▪ Fondue Bourguignonne, sauces maison, frites | 35.00 € |
| ▪ Raclonette de la Dent du Chat avec jambon cru, coppa, viande des Alpes et pomme de terre | 35.00 € |

Si vous désirez une spécialité, nous vous remercions de le préciser lors de votre réservation.

*Ces plats sont servis pour **2 personnes minimum**, prix **par personne**.*

Accompagné de pâtes ou frites ou légumes

MENU SYBELLES

54 €

MENU SYBELLES 1

ENTREE+PLAT

43 €

MENU SYBELLES 2

PLAT+DESSERT

36 €



Une entrée,

Un poisson ou une viande ou un plat végétarien,

Un dessert,

Choisis dans la carte.

Nous vous remercions de choisir votre dessert en début de repas

**Le service débute à 12h30 au déjeuner et 19h30 au dîner.
*Les chiens ne sont pas admis au restaurant.***

INFOS

**Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place,
Dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité.
Le chef s'adapte aux clients allergiques, végétariens, vegans**



Cuisine Maison

FORMULE DU JOUR

MENU TOUT SCHUSS

32.00 €

Plat du jour 19.00 €

Entrée + plat 25.00 €

Plat + dessert 23.00 €

MENU CHASSE

NEIGE

A 12.50 €

Entrée du moment



Plat du jour

Accompagnement de légumes variés



Coupe de glace 2 parfums

Dessert du jour selon l'ardoise **ou**

Corbeille de fruits.

Jambon blanc 10 €

Ou

Chunks de poulet maison 10 €

Ou

Demie croque-monsieur 10 €

Goujonnettes de poisson 10 €

