



LA CARTE

Les Entrées

- Soupe de moules de Bouchot, rafraichies à l'estragon 20 €
Tourte Matheysine, jus court, jeunes pousses 18 €
Tarte fine d'artichaud, légèrement truffée, saveurs de marjolaine 25 €
Foie Gras en terrine, chutney aux fruits 27 €

Les Plats

- Pavé de Flétan confit à 60° en croûte Grenobloise 27 €
Gâteau de poissons de lac, Frégola Sarde 20 €
Suprême de volaille, écrasé de pommes-de-terre (*supplément truffé 4€*) 21 €
Côtes d'agneau, gratin dauphinois truffé 30 €

Les Fromages

- Les fromages affinés de Rémi 15 €

Les Desserts

- Entremet au miel, crème légère à la vanille 12 €
Le mendiant, le kiwi et le chocolat blanc 15 €
Gâteau de pommes confites au poivre de Kâmpôt 14 €
Gourmandise chocolat cacahuète 13 €

Menu Enfant 14 €

- Poisson ou Viande
Dessert



Menu Saveur 26 €

Tourte Matheysine,
Salade de jeunes pousses

Gâteau de poissons de lac,
Frégola Sarde

Ou

Suprême de volaille,
Écrasé de pommes-de-terre
(Supplément truffe 4 €)

Gâteau de pommes confites,
Au poivre de Kâmpôt

Menu Végétarien 34.50 €

Tarte fine d'artichaud,
Saveurs de marjolaine

La surprise du chef (+6 €)

Frégola Sarde,
Petits légumes

Le mendiant, le kiwi
Et le chocolat blanc



Menu Gourmand 35.50 €

Soupe de moules de Bouchot,
Rafrachies à l'estragon

La surprise du chef (+6 €)

Pavé de Flétan confit à 60°
En croûte Grenobloise
Ou

Côtes d'agneau,
Gratin dauphinois truffé

Gâteau de pommes confites,
Au poivre de Kâmpôt

Menu de l'Hôtel 46 €

Foie Gras en terrine,
Chutney aux fruits

Gâteau de poissons de lac

La surprise du chef (+6 €)

Côtes d'agneau,
Gratin dauphinois truffé

Les Fromages de Rémi

Gourmandise chocolat cacahuète

PARFUMS D'HIVER

LANGOUSTINE

Enrichie au jaune d'œuf, huile de girofle

VEAU

Rôti au beurre de Condrieu, fossiles de salsifis

FROMAGE

Préparé par le Chef ou les fromages affinés de Rémi

CHOCOLAT

Jeu de textures, infusé au sapin

Menu 55 € Accord met et vins +35 € prix net



BALADE D'HIVER

TOURTE

De la Matheysine, cuite au foin

SAINT-JACQUES

Légèrement fumées et marinées aux épices

OMBLE CHEVALIER

Cœur de filet, poireaux brûlés

RIS DE VEAU

Préparé en deux façons, bouillon et daïkon

CERF

Noisette en croûte de sésame

FROMAGE

Les fromages affinés de Rémi

CHOCOLAT

Jeu de textures, infusé au sapin

Menu 80 € / Accord met et vins +60 € prix net