



Les Entrées

€

Terrine de Canette des Dombes aux Noisettes, Purée d'Oignons Fumés <i>Homemade Terrine of Duckling with Hazelnuts, Smoked Onion Mash</i>	14
Soupe à l'Oignon, Gratinée au Beaufort, Pain de Campagne de Notre Boulanger "Chibon" <i>French Onion Soup</i>	9
Escargots de Magland (AOP), Gratiné au Beurre d'Ail et Pe <i>Local Snails from "Magland Village" in Garlic butter</i>	<u>Six:</u> 9 <u>Douze:</u> 18
Tarte Fine Reblochon et Tomates, Feuilles de Roquette, Sirop de Balsamique & Pesto <i>Light Pastry Tart with Fresh Tomatoes and Reblochon Cheese, Roquette Salad</i>	11
Velouté de Courge "Butternut", Émulsion Noisette (V) <i>Butternut Squash Velouté, Hazelnut Emulsion</i>	12

Les Plats

Entrecôte "Herdshire" (300gr), Nature ou Sauce au Choix : Béarnaise ou Poivre <i>Accompagnement : Gratin Savoyard et Légumes du Moment</i> <u>Supplément Sauce Morille : 6 €</u> <i>Rib Eye Steak "Herdshire", With Potato Gratin & Vegetables, Sauce of Your Choice (Extra 6€ for Morels)</i>	35
Penne Artisanales aux Morilles, Copeaux de Parmesan et Jambon Speck <i>Hand Craft Penne Pasta with Morels, Parmesan Shaving and "Speck" Ham</i>	22
Tartiflette "Traditionnelle" au Reblochon de Savoie, Salade Verte <i>Baked Dish with Reblochon Cheese, Bacon, Onion, Cream, Served with a Green Salad</i>	20
Pierre Chaude de Bœuf, Gratin Dauphinois (250g/pers, mini 2 pers) <i>Thin Slices of Beef Grilled by Yourself on a Hot Stone</i>	28 <i>prix/pe</i>
Poisson de la Formule du Midi <i>Fish of the set Menu</i>	16
Tartiflette "Traditionnel" au Reblochon de Savoie, Salade Verte <i>Baked Dish with Reblochon Cheese, Bacon, Onion, Cream, Served with a Green Salad</i>	20

Fondue de "La Cabane" aux 3 Fromages (Gruyère Suisse, Comté 12 Mois, Appenzeller) Charcuterie du Val d'Aoste et Pomme de Terre (mini 2 pers) <i>Cheese Fondue Served with an Assortement of Local Cooked Meat and Steamed Potatoes</i>	26 Prix / Pers
--	-------------------

Les Desserts

"Café Gourmand"	9
Sablé à la Fleur de Sel, Crème Double à la Vanille, Glace Caramel <i>Salted Short Bread with Vanilla Cream and Caramel Ice Cream</i>	10
Crème Brûlée à la Vanille Bourbon <i>Caramelized Vanilla Cream</i>	10
- <i>Drained Soft Fresh Cheese Served with Blueberry Coulis</i>	6
Dame Blanche, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Chantilly <i>Dame Blanche, Vanilla Ice Cream, Hot Chocolate Sauce and Cream</i>	11