

# LES ENTREES

|  |          |
|--|----------|
| Planche de viande séchée du Chablais, roquette.....                                  | 15       |
| <i>Selection of Chablais dried meats, rocket salad</i>                               |          |
| Assiette de jambon de pays.....  | 13       |
| <i>Plate of local cured ham</i>  |          |
| Planche de comté affiné 30 mois.....   | 16       |
| <i>30 month aged comté cheese</i>  |          |
| Terrine de campagne artisanale, champignons au vinaigre.....                         | 13       |
| <i>Artisanale terrine, pickled mushrooms</i>   |          |
| Velouté de pommes de terre, éclats de châtaigne, oeuf poché, écume de lard fumé..... | 13       |
| <i>Cream of potatoes, chestnuts, poched egg, emulsioned bacon</i>                    |          |
| Ravioles de gambas, émulsion citronnée.....  | 19       |
| <i>Prawn ravioli, emulsioned lemon</i>   |          |
| Crabe des neiges, coco curry vert, riz croustillant, avocat.....                     | 24       |
| <i>Snow crab, coconut green curry, crispy rice, avocado</i>                          |          |
| Pizzeta truffe, roquette et parmesan.....  | 25       |
| <i>Truffle pizzeta, rocket salad and parmesan cheese</i>                             |          |
| Terrine de foie gras mi-cuit, gelée tremblotante de vin chaud.....                   | 22       |
| <i>Terrine of foie gras, mulled wine jelly</i>                                       |          |
| Gratin de morilles, cèpes, crôte de moelle.....                                      | 19       |
| <i>Morel gratin, ceps, marrow crust</i>  |          |
| Saumon fumé à table, feuilleté croustillant, gel de citron.....                      | 18       |
| <i>Smoke salmon, crispy puff past</i>  |          |
| Les fameux escargots de La Réserve 6 ou 12.....                                      | 13 ou 26 |
| <i>Speciality home snails 6 or 12</i>  |          |

# SPECIALITES

|  |         |
|--|---------|
| Potée savoyarde.....   | 28      |
| <i>Traditional savoyard potée</i>  |         |
| Mont d'Or, pommes de terre en robe des champs, assiette de charcuterie de nos montagnes..... | 29      |
| <i>Oven baked Mont d'Or cheese with skin-on potatoes and delicatessen meat</i>               |         |
| Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère & Vacherin Fribourgeois ( min 2 pers ).....   | 26/pers |
| <i>Traditional Swiss cheese fondue</i>   |         |
| Fondue à la truffe ( min 2 pers ).....   | 33/pers |
| <i>Cheese and truffle fondue</i>   |         |