

# LES ENTREES

Planche de viande séchée du Chablais <i>Selection of Chablais cured meats</i>	16
Croquettes coulantes au Reblochon, pissenlit blanc et œuf parfait <i>Melted reblochon croquettes, white dandelion and soft-boiled egg</i>	17
Ravioles de langoustine, beurre battu à la citronnelle <i>Langoustine raviole, lemongrass cream butter</i>	26
Crevettes juste tiédies, huile d'olive, piment et basilic <i>Lightly warmed prawns, olive oil, hot pepper and basil</i>	22
Foie gras de canard, chutney à la myrtille et brioche grillée <i>Duck foie gras, blueberry chutney and toasted brioche</i>	24
Salade Detox de nos montagnes <i>Mountain inspired detox salad</i>	18
Pizzetta à la truffe d'été et roquette <i>Summer truffled pizzetta with rocket salad</i>	27
Thon mi-cuit finement tranché au soja et citron <i>Seared tuna finely sliced with soy and lemon</i>	24
Velouté de topinambours, flocons de foie gras <i>Cream of Jerusalem artichoke, foie gras flakes</i>	19
Planche de Comté affiné 24 mois <i>24 month aged Comté cheese board</i>	16
Les escargots de la Réserve 6 ou 12 <i>La Réserve snails 6 or 12</i>	14 ou 28

# SPECIALITES

Mont d'Or, pommes de terre en robe des champs, assiette de charcuterie de nos montagnes <i>Oven baked Mont d'Or cheese with skin on potatoes and delicatessen meats</i>	30
Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère et Vacherin fribourgeois, pain toasté (Mini 2 pers.) <i>Traditional Swiss cheese fondue, toasted bread</i>	26/pers.
Fondue à la truffe d'été, pommes de terre charlotte (Mini 2 pers.) <i>Swiss cheese and summer truffle fondue, charlotte potatoes</i>	38/pers.

*Tous nos prix sont affichés nets en euros service compris*

# LES PLATS

Suprême de volaille rôti au basilic, gnocchis au citron, tomates et olives <i>Chicken Supreme roasted with basil, lemon, gnocchi, tomato and olives</i>	26
Parmentier de canard confit, jus truffé, croûte de Comté <i>Confit of duck cottage pie, truffled jus, Comté cheese crust</i>	30
Noix d'entrecôte à la plancha, coques d'oignons caramélisés, jus corsé <i>Rib eye, caramelised onion, rich jus</i>	36
Tartare de bœuf, coupé au couteau, truffes d'été et Beaufort <i>Hand-cut steak tartar, summer truffles and Beaufort cheese</i>	34
Boudin noir de la Réserve <i>La Réserve black pudding</i>	28
Ris de veau croustillant, salade de pousses d'épinards au vinaigre Barolo <i>Crispy veal sweetbreads, young spinach leaf salad with Barolo vinegar</i>	39
Poitrine de cochon croustifondante, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne <i>Crispy-but-melting pork belly, wholegrain mustard potato purée</i>	28
Coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffes d'été <i>Risotto style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffles</i>	29
Épaule d'agneau de lait des Pyrénées à l'ail, jus court et gratin dauphinois (Mini 2 pers.) <i>Shoulder of Pyrenean suckling lamb cooked with garlic, jus reduction and Dauphinois potatoes (mini 2 pers.)</i>	42/pers.
Côte de bœuf, véritable béarnaise et pommes de terre sautées (Mini 2 pers.) <i>Rib of beef, Béarnaise sauce and sauteed potatoes (mini 2 pers.)</i>	44/pers.
Noix de coquilles Saint-Jacques dorées, gnocchis glacés à la truffe d'été <i>Grilled scallops, summer truffle iced gnocchi</i>	35
Papillote de sandre façon la Réserve <i>La Réserve baked Zander fillet</i>	29