

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> ♡	18
Saumon fumé minute, Salade de pommes de terre au Raifort <i>Home smoked-salmon, potato-salad with horseradish</i>	28
Carpaccio de betterave et Comté, Vinaigrette au sirop d'Erable <i>Beetroot and Comté cheese Carpaccio, maple sirup vinaigrette</i> ♡	22
Carottes grillées, Crème de Shiitake, Sabayon corsé aux légumes <i>Grilled carrots, Shiitake cream, vegetables Sabayon</i> ♡	21
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> ♡	28
Thon mi-cuit finement tranché au soja et citron <i>Seared tuna finely sliced with soy and lemon</i>	25
Velouté de topinambours, Flocons de foie gras <i>Cream of Jerusalem artichoke, foie gras flakes</i>	21
Planche de Comté affiné 24 mois <i>24-month-aged Comté cheese board</i> ♡	17
Les escargots de la Réserve 6 ou 12 <i>La Réserve snails 6 or 12</i>	14/ 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>	32
Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère et Vacherin fribourgeois, pain toasté (Min. 2 pers.) <i>Traditional Swiss cheese fondue, toasted bread</i> ♡	26/pers.
Fondue à la truffe d'été, pommes de terre charlotte (Min. 2 pers.) <i>Swiss cheese and summer truffle fondue, charlotte potatoes</i> ♡	38/pers.

Tous nos prix sont affichés nets en euro-service compris - ♡ plats végétariens

LES PLATS

Fricassée de volaille fermière aux morilles, légumes d'hiver <i>Morel free-range poultry fricassée, winter vegetables</i>	32
Parmentier de canard confit, jus truffé, croûte de Comté <i>Confit of duck cottage pie, truffled jus, Comté cheese crust</i>	34
Noix d'entrecôte à la plancha, coques d'oignons caramélisés, jus corsé <i>Rib-eye, caramelised onion, rich jus</i>	46
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>	30
Ris de veau croustillant, salade de pousses d'épinards au vinaigre Barolo <i>Crispy veal sweetbreads, young spinach leaf salad with Barolo vinegar</i>	42
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>	29
Coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffes d'été <i>Risotto style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffles</i>	36
Œuf brouillé à la truffe d'été façon Réserve <i>Reserve summer truffled scrambled eggs</i> ♡	32
Épaule d'agneau confite aux olives et citron, jus court et gratin dauphinois (min. 2 pers.) <i>Shoulder of lamb confit with olives and lemon, jus reduction and gratin dauphinois (min. 2 pers.)</i>	42/pers.
Côte de bœuf, véritable béarnaise et pommes de terre sautées (min. 2 pers.) <i>Rib of beef, Béarnaise sauce and sauteed potatoes (min. 2 pers.)</i>	48/pers.
Cabillaud braisé, confit de tomate au gingembre, beurre battu citron <i>Braised cod, tomato and ginger confit, lemon beaten butter</i>	32
Linguine au homard, ail et piment <i>Blu lobster linguini, garlic and chili</i>	59