

LES ENTREES

Planche de viande séchée des Alpes <i>Selection of Alps cured meats</i>	21
Croquettes coulantes au Reblochon, pissenlit blanc et œuf parfait ♡ <i>Melted reblochon croquettes, white dandelion and soft-boiled egg</i>	22
Gravlax de truite aux agrumes, vierge de piquillos <i>Trout gravlax with citrus and piquillo</i>	28
Cœur de Burrata, betteraves fumées au bois de genévrier, mûres fraîches <i>Burrata, juniper-smoked beets and blackberries</i>	22
Salade de Gambas, avocat et pamplemousse, vinaigrette miel coriandre <i>Prawns, avocado and grapefruit salad with honey-coriander vinaigrette</i>	26
Pizzetta à la truffe d'été et roquette ♡ <i>Summer truffled pizzetta with rocket salad</i>	28
Crevettes juste tièdes, huile d'olive, citron, piment et basilic <i>Simply cooked shrimps, olive oil, lemon, chili and basil</i>	24
Velouté de topinambour, Flocons de foie gras <i>Jerusalem artichoke soup, foie gras chips</i>	21
Foie gras de canard mi-cuit fumé minute, voile de sirop d'érable <i>Half-cooked and smoked duck foie gras, maple syrup jelly</i>	28
Les escargots de la Réserve gratinés au beurre d'ail et confit de tomate 6 ou 12 <i>"La Réserve" snails with garlic butter and tomato confit 6 or 12</i>	16/30
Huîtres fines de claire n°3 x6 <i>Fine fattened oysters n°3.x6</i>	21

SPECIALITES

Mont d'or rôti, jus de viande truffé, pommes grenaille et charcuterie <i>Roasted Mont d'or, truffle meat juice, potatoes and cured meat</i>	38
Véritable fondue Suisse moitié-moitié, Gruyère et Vacherin fribourgeois (Min. 2 pers.) ♡ <i>Traditional Swiss cheese fondue</i>	28/per
Fondue à la truffe d'été, pommes de terre grenaille (Min. 2 pers.) ♡ <i>Swiss cheese and summer truffle fondue, potatoes</i>	38/pers.

LES PLATS

Volaille fermière aux morilles juste crémées, légumes d'hiver <i>Farm poultry with morels, winter vegetables</i>	38
Parmentier de canard confit, jus truffé, croûte de Comté <i>Duck confit parmentier, truffled juice, Comté cheese crust</i>	36
Noix d'entrecôte Black Angus à la plancha, jus corsé, pommes grenaille <i>Black Angus rib-eye, caramelised onion, rich sauce, potatoes</i>	46
Tartare de bœuf coupé au couteau, Beaufort et noix, pommes grenaille et salade <i>Hand-cut steak tartar, Beaufort cheese and nuts, potatoes and salad</i>	32
Ris de veau croustillants, salade de pousses d'épinards au vinaigre Barolo <i>Crispy veal sweetbreads, young spinach leaf salad with Barolo vinegar</i>	42
Poitrine de cochon crousti-fondante, purée de pommes de terre à la moutarde à l'ancienne <i>Crispy-but-melting pork belly, potato purée with wholegrain mustard</i>	32
Coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffe d'été <i>Risotto-style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffles</i>	36
Épaule d'agneau de lait confite aux olives et citron, gratin dauphinois (min. 2 pers.) <i>Lamb shoulder confit with olives and lemon, short broth and gratin dauphinois (min. 2 pers.)</i>	44/pers.
Côte de bœuf, véritable béarnaise et pommes de terre grenaille (min. 2 pers.) <i>Beef rib, Béarnaise sauce and potatoes (min. 2 pers.)</i>	49/pers.
Cabillaud braisé, confit de tomate au gingembre, beurre battu citron <i>Braised cod, tomato confit with ginger, lemon butter</i>	34
Noix de Saint-Jacques, mousseline de panais, morilles, beurre battu au sirop d'érable <i>Scallops, parsnip mousseline, morels, butter whipped with maple syrup</i>	38