

# 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
Saumon fumé minute, condiment bergamote, sarrasin soufflé <i>Minute smoked salmon, bergamot condiment, puffed buckwheat</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
Ceviche de Daurade Royale mariné au piment doux <i>Sea bream ceviche marinated in sweet pepper</i>	24
Velouté de topinambour, éclats de châtaignes, flocons de foie gras <i>Jerusalem artichoke soup, slivers of chestnuts, foie gras chips</i>	21
Foie gras de canard fumé mariné au vin chaud, chutney d'hiver aux agrumes <i>Duck foie gras marinated in mulled wine, citrus winter chutney</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

# 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, 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.

*Tous nos prix sont affichés nets en euro service compris - ♡ plats végétariens / vegetarian dishes*

# LES PLATS

Suprême de volaille rôtie aux olives, tomates confites, gnocchis au citron <i>Roast chicken breast with olives, candied tomatoes and lemon gnocchi</i>	32
Parmentier de canard confit, jus truffé, croûte de Comté <i>Duck cottage pie, truffled jus, 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
Vol-au-vent, fricassée de ris de veau façon grand-mère <i>Vol-au-vent, sweetbread fricassee grandma style</i>	42
Poitrine de cochon confite, sauce ravigote aux herbes fraîches, purée de pommes de terre <i>Pork belly confit, fresh herb ravigote sauce, mashed potatoes</i>	32
Grosses coquillettes façon risotto au jambon blanc, Beaufort et truffe d'été <i>Large risotto style pasta shells with ham, Beaufort cheese and summer truffles</i>	36
Épaule d'agneau de lait confite aux olives, citron, carottes, oignons, cumin (min. 2 pers.) <i>Lamb shoulder confit with olives, lemon, carrots, onions with cumin (min. 2 pers.)</i>	44/pers.
Côte de bœuf « Sélection La Réserve », béarnaise, pommes de terre grenaille (min. 2 pers.) <i>Beef rib "La Réserve selection", 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 coquilles Saint-Jacques dorées, légumes fondants, marinière au champagne <i>Golden scallops, melting vegetables, champagne marinère</i>	38