

LES ENTRÉES

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
Velouté de potimarron, éclats de châtaignes et graines de courges <i>Creamy pumpkin soup with chestnut pieces and pumpkin seeds</i>	21
Langoustines juste saisies, ravioles de butternut, beurre battu à la citronnelle <i>Lightly seared langoustines, butternut ravioli and lemongrass whipped butter</i>	29
Salade de Gambas, avocat et pamplemousse, vinaigrette miel-coriandre <i>Prawns, avocado and grapefruit salad with honey-coriander vinaigrette</i>	26
Ceviche de Daurade Royale mariné au piment doux <i>Sea bream ceviche marinated in sweet pepper</i>	24
Pizzetta à la truffe d'été et roquette ✓ <i>Summer truffled pizzetta with rocket salad</i>	29
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

LES SPÉCIALITÉS

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/pers
Fondue à la truffe d'été, pommes de terre grenaille (min. 2 pers.) ✓ <i>Swiss cheese and summer truffle fondue, potatoes</i>	39/pers

LES PLATS

Suprême de volaille, gnocchis et morilles juste crévés <i>Roast chicken breast with creamy morel gnocchis and mushrooms</i>	34
Parmentier de canard confit, jus truffé, gratiné au Comté <i>Duck cottage pie with truffled jus, gratinated with Comté cheese</i>	36
Noix d'entrecôte Angus à la plancha, Béarnaise, pommes grenaille <i>Angus rib-eye steak cooked on the plancha, Béarnaise sauce, and 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
Presa Bellota « Cinco » Jotas, écrasé de pommes de terre, sauce ravigote aux herbes fraîches <i>Presa Bellota « Cinco » Jotas, crushed potatoes, herb ravigote sauce</i>	44
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
Daurade Royale en cocotte, coquillages, poireaux fondants <i>Royal sea bream in a casserole, shellfish and tender leeks</i>	38
Noix de coquilles Saint-Jacques dorées, légumes fondants, sauce champagne <i>Golden scallops, melting vegetables, champagne sauce</i>	42
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