                    

               



**E ** **X ** **C **

# E

**L **   **S **   **I **

# O  R

         **RESTAURANT ** 



   



## À PARTAGER

### TO SHARE

Planche Burratina, légumes confits, accompagnée de pain Sarde, pesto, tapenade, et jambon speck 23€

Burratina platter with slow-roasted vegetable, served with Sardinian bread, fresh pesto, tapenade and speck ham

Supions en persillade 19€

Baby squid with parsley and garlic

**Sélection de Charcuterie italienne (mortadelle, Speck et jambon de Parme) 25€** Selection of italian cured meat

**Focaccia au romarin et pesto, mesclun et tomates confites 17€** Rosemary focaccia with pesto,

mixed greens and dried tomatoes



   

## CÔTÉ FRANÇAIS

### FRENCH SIDE



##### ENTRÉES

STARTERS

Poêlée de girolles, jus de porc corsé au miel et lardons de savoie fumés aux baies de genièvre 15€

Sauté chanterelles, pork juice with honey and smoked bacon with juniper berries



Velouté de butternut et ses copeaux de speck sechés et gressin à l’olive noire 11€

Butternut velouté with speck ham and black olive grissini

OEuf parfait et ses tranches de coppa, salade mesclun et pommes allumettes 15€

Perfect egg with slices of coppa, mesclun salad, and matchstisck potatoes

##### PLATS

MAIN COURSES

Truite grillée à la plancha et ses oeufs, fine purée de céleri rave et sa sauce citronnée, pousse de fenouil 23€

Grilled trout with its roe, smooth celeriac purée, lemon sauce and fennel shoot

Filet mignon de porc laqué au miel et romarin, frites maison

**et tomates cerise confites à l’huile d’olive, pousse de red chard 24€** Honey and rosemary-glazed filet mignon, served with homemade fries and slow roasted cherry tomatoes in olive oil, red chard shoots

Magret de canard, purée de petit pois maraîchers et sa sauce grand veneur 27€

Seared duck breast, velvety garden pea purée and a rich grand veneur sauce

##### LA MONTAGNE

BORDERS

Fondue savoyarde à l’Abondance et Beaufort « Premières Fleurs » (pour deux convives au minimum - 500g) 25€/pers.

Abondance and Beaufort cheese « Fondue »

Assiette de charcuterie italienne pour deux personnes 9€

Italian charcuterie platter for two

Raclette du Val d’Arly 32€/pers.

Notre raclette est accompagnée d’une sélection rigoureuse des meilleures charcuteries italiennes

(Coppa, Speck, Jambon de Parme 18 mois, Jambon blanc cuit ducale), de pommes de terre grenailles et d’un mesclun de salade verte

Our raclette is served with a carefully curated selection of the finest Italian cured meats accompagnied by potatoes and a mixed green salad

GARNITURES ADDITIONNELLES

ADDITIONAL SIDES

Pommes frites, purée de petit pois ou céleri, mesclun 8€

French fries, garden pea or celeriac purée, mixed green

##### DESSERTS

DESSERTS

Soupe de fraise, gingembre/citron vert et son bâton de meringue 10€

Strawberry soup with ginger and lime, served with a meringue stick



Sabayon aux myrtilles sauvages 10€

Wild blueberry sabayon

Pêches jaunes rôties au four et son sirop au romarin, crème diplomate et son sablé à l’angélique 12€

Oven-roasted yellow peaches with rosemary syrup, diplomat cream, and angelica shortbread

Glaces : Vanille, Fraise, Chocolat, Barbe à papa Sorbets : Citron, Pomme, Mandarine, Myrtille

Ice creams: Vanilla, Strawberry, Chocolate Sherbets: Lemon, Apple, Tangerine, Blueberry

3.5€ / 6€ / 9€

## CÔTÉ ITALIEN

### ITALIAN SIDE



##### ENTRÉES

STARTERS

Carpaccio de magret de canard fumé par nos soins,

crème glacée au sésame noir et huile de noix, pousse de livèche 14€

Smoked duck breast carpaccio (house-smoked)

with black sesame ice cream and lovage shoot****

Focaccia au thon, tomates confites et tapenade 18€

Focaccia with tuna, confits tomatoes, tapenade and stracciatella

Salade italienne, mesclun, gorgonzola, tomates cerise confites, pignons de pin, croutons, speck grillé et vinaigrette balsamique 17€

Italian salad with mixed greens, gorgonzola, sun-dried cherry tomatoes, pine nuts, grilled speck and vinaigrette

**Conchiglioni farci à la stracciatella, crème de poivron rouge et pesto 12€** Conchiglioni stuffed with stracciatella, red pepper cream and pesto

#### PLATS

##### MAIN COURSES

Risotto aux asperges vertes, tuiles de parmesan, chips de speck et éclats de noisettes torréfiées, pousse de livèche 27€

Green asparagus risotto with parmesan tuile, speck chips, and toasted hazelnut shards

Gnocchi « Val Varaita » au pesto, speck grillé, tuile de parmesan et chips de basilic 25€

« Val Varaita » gnocchi with pesto, grilled speck, parmesan tuile and basil chips

**Fettuccine alla tartufata, stracciatella, speck grillé et tuile de parmesan 27€** Fettuccine alla tartufata with stracciatella, grilled speck and parmesan tuile

Parmigiana à l’ail fumée par nos soins 21€

Parmigiana with smoked garlic, handcrafted by us

#### DESSERTS

##### DESSERTS

Torta di nocciole, glace artisanale au café blanc 12€

Hazelnut cake with artisanal white coffee ice cream

Tiramisu à l’Amaretto et à la fève de tonka d’Amazonie 14€

Tiramisu with Amaretto and Amazonian tonka bean

Semifreddo au chocolat noire, café blanc et speculos 11€

Dark chocolate semifreddo, with coffee, and speculos

**Baba au rhum, sur son carpaccio d’ananas et son sirop aux 4 épices 15€**

Rum baba on pineapple carpaccio with four-spice syrup

## CAFÉTERIE

### MAISON SHOUKA

(74)

Expresso 3€ Décaféiné 3€ Double Expresso 6€

## THÉS

& INFUSIONS

### PALAIS DES THÉS

Earl Grey 5€ Sencha 5€ Verveine 5€

  

##### NOS FOURNISSEURS

OUR SUPPLIERS

**À travers cette carte nous tenons à mettre en avant les valeurs et produits de notre terroir.**

Ahrough this menu, we would like to thank our main suppliers which provide you the best of our terroir.

**VIANDES & SALAISONS** MEATS & DELICATESSEN

**Montagnes Saveurs à la Plagne (74) Maison BAUD à Annecy (74)**

**FROMAGES & PRODUITS LAITIERS** CHEESE & DAIRY PRODUCTS

**Coopérative du Val d’Arly (73 & 74) – Léon Rey**

**ORIGINE DE NOS PRODUITS** PRODUCTS ORIGIN

**Canard / Foie Gras : Auvergne-Rhône-Alpes – FR Charcuteries (sauf Coppa): Val d’Arly – FR Coppa : Val d’Aoste – Italie**

**Thon Rouge : Atlantique Nord Truite : Auvergne-Rhône-Alpes – FR**