
**A
PARTAGER**

LA PLANCHE DE CHARCUTERIE	18€
Jambon blanc à la truffe, coppa, jambon cru de Savoie, condiments,	
LA PLANCHE DE FROMAGES DE NOTRE REGION	21€
Reblochon fermier, tomme de Savoie, Beaufort	
LA PLANCHE MIXTE	26€
Charcuterie + fromages	
LA PLANCHE SAVOYARDE	28€
Charcuterie de Savoie, fromages de Savoie, truite de Savoie fumée	

ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT MAISON	18€	VELOUTÉ DU MOMENT	9€
Accompagné d'un chutney de saison			
NOIX DE SAINT JACQUES	16€	SALADE SAVOYARDE	12€
Poêlée de saint jacques, purée de carottes, saveur vanille		Salade, cromesquis de reblochon, pommes de terres tièdes, jambon cru de savoie, diots fumés	

VIANDES

ENTRECOTE SIMMENTAL	32€	1/2 MAGRET DE CANARD	21€
Entrecôte 300 grs à la plancha, Sauce au choix : beurre maître d'hôtel, poivre, morilles			
BALLOTINE DE VOLAILLE FARCIE	22€	BURGER DU KUBIX	19€
Poulet fermier jaune "label rouge" aux champignons		TARTARE DE BOEUF	
		19€	
		180 grs de boeuf charolais coupé au couteau, non préparé	
SOURIS D'AGNEAU CONFITE	31€		

GARNITURE AU CHOIX : SALADE, FRITES MAISON, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DU MOMENT, RISOTTO

ORIGINES DES VIANDES : FRANCE, ALLEMAGNE, UK

POISSONS

FILET DE TRUITE DE SAVOIE "PETIT" 32€

Accompagnée d'une crème de verveine

PAVÉ DE SANDRE 24€

Accompagné d'un beurre blanc aux agrumes

GARNITURE AU CHOIX : SALADE, FRITES MAISON, LÉGUMES DE SAISON, PURÉE DU MOMENT,
RISOTTO

RISOTTO

RISOTTO AUX NOIX DE SAINT JACQUES SNACKÉES 18€

RISOTTO TERRE ET MER 28€

Risotto accompagné de noix de saint jacques snackées, escalope de foie gras poêlé

**POUR LES PETITS (JUSQU'À 12 ANS),
CUISINÉS COMME POUR LES GRANDS :
50% DU PLAT**

DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT, COEUR FRUITS ROUGES 9€

CRÈME BRULÉE AU GENEPI 8.50€

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON MAISON 8.50€

TARTE TATIN SERVIE TIÈDE, BOULE VANILLE BOURBON 9.50€
