

“La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager”

Oprah Winfrey

A PARTAGER OU PAS....

La planche de charcuterie de la maison Baud (Pâté croute, Carré de porc séché, Boeuf charolais séché, bacon aux épices, Coppa savoyarde)	19€
Frites de polenta, crème de Beaufort	12€
Petit reblochon fermier rôti au miel et romarin, pommes de terre mitraille	24€
St marcellin rôti à la truffe, petite salade de mâche	17€

ENTRÉES (A PARTAGER OU PAS...)

	ENTREE	PLAT
Salade savoyarde (salade, reblochon pané, oeuf poché, toast de Beaufort, lard paysan fumé aux épices)	9.50€	19.00€
Foie gras mi-cuit maison, confit de figues	18€	
Poêlée de filets de perches au citron, sauce tartare	18.00€	32.00€
Feuilleté aux escargots et ravioles du Dauphiné	14.00€	28.00€

POISSONS (A PARTAGER OU PAS...)

en fonction de l'arrivage

Filet de sandre, crème de cresson, légumes du moment	26.00€
Quenelle de brochet des Dombes, crème de crustacés, riz	19.00€
Fish and chips, sauce tartare, frites maison	16.00€

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE (frites maisons, salade, risotto, légumes du moment) : +3€

RISOTTO (A PARTAGER OU PAS...)

Risotto terre et mer (risotto crémeux, noix de saint-jacques et foie gras poêlés)	24€
Risotto aux saveurs des bois	21€



"La vraie cuisine est une forme d'art, un cadeau à partager"

Oprah Winfrey

VIANDES (A PARTAGER OU PAS...)

Cordon bleu revisité, crème de truffes, frites maison	19.00€
Burger du kubix	21.00€
(Buns, steak haché, reblochon fondu, tranche de lard, tomates, sauce maison, oignons rouges)	
Ballotine de volaille farcie aux morilles et Beaufort, crème de truffe, gratin dauphinois	23.00€
Faux-filet de boeuf Savoie, Ecrasée de pommes de terre à la truffe	
<u>Sauce au choix</u> : morilles ou au bleu	28.00€
Tartare de boeuf au couteau(180 grs) classique	20.50€
Tartare de boeuf au couteau(180 grs) à l'asiatique comme un sushi	20.50€

PLAT SIGNATURE DE NOTRE CHEF DIMITRI

Tagliata de boeuf à l'italienne et ses frites maison	28.00€
--	--------

GARNITURE SUPPLEMENTAIRE (frites maisons, salade, risotto, légumes du moment) : +3€

Origines des viandes : France

FROMAGES ET DESSERTS

Assortiment de fromages de notre région	18.00€
St marcellin rôti à la truffe, petite mâche	17.00€
Petit reblochon fermier rôti au miel et romarin	24.00€
Salade de fruits frais de saison maison	8.50€
Tarte tatin servie tiède, boule vanille	9.00€
Nougat glacé maison au genepi	9.00€
Moelleux au chocolat, coeur caramel	9.50€
Ananas rôti au rhum, glace coco	9.80€

Prix nets TTC, service compris

liste des allergenes sur demande auprès du personnel de salle