

A partager (Ou pas...)

Petit

Grand

Planche de charcuterie.....19€

Foie gras maison mi-cuit, orange amère, pain brioché.....18€

Mille-feuille de saumon fumé à la ficelle, crème mascarpone,
avocat et perles de yuzu.....16€

Gambas panée "Panko", mayonnaise Nero spicy.....12€.....24€

Saint-marcellin gratiné à la truffe.....16€

Le tri d'oeufs de Savoie en cocotte.....12€

Frites de polenta au Beaufort.....13€

Salade Savoyarde.....12€.....21€



A partager (Ou pas...)

Quenelle à la lyonnaise, riz à l'encre de seiches.....	22€
Dos de cabillaud rôti à la Badiane, légumes de saison.....	28€
Bavette de veau de Savoie, crème de morilles, purée maison.....	28€
Coquelet désossé rôti à l'estragon, gnoccis de pommes de terre.....	24€
Souris d'agneau confite, jus pain d'épices, boulgour, légumes de saison.....	29€
Tartare de boeuf Charolais classique, frites maison, salade	21€
Tartare de boeuf Charolais à l'asiatique, comme un sushi, frites maison, salade.....	23€
Burger du Kubix (Steak haché 180 grs, salade, buns, oignons, tomates, reblochon fondu, sauce maison, lard crispie).....	22€
Risotto Carnaroli aux gambas, crème de crustacés et citron vert.....	23€
Garniture supplémentaire (frites maison, salade, légumes, purée maison, risotto, boulgour.....)	4€



Risotto aux saveurs des bois.....	21€
Burger Veggie.....	22€

(Buns de pommes de terre, galette de petit pois, mayonnaise végétarienne, salade, tomates)

Pour les petits gourmets (- de 12 ans)
Les plats sont servis en demi-portion à -50%

Plat signature de notre chef

Filet de Boeuf façon Rossini, purée maison.....	36€
---	-----

Origine des viandes : Boeuf : France, Veau : France, Agneau : Irlande du Nord

A partager (Ou pas...)

Saint-marcellin gratiné à la truffe.....16€

Assiette de fromages de nos régions.....14€

Tarte tatin servie tiède, glace fior di latte.....9€

Moelleux chocolat maison à la mandarine, glace mandarine.....9€

Brioche façon pain perdu, glace spéculoos.....9€

Poires de Savoie pochées, glace Sapinette et chocolat chaud.....12€

