



Les Entrées / Starters



Terrine de Foie gras et ris de veau Maison, Chutney de poire aux épices Calf's Sweetbread and Foie Gras Terrine assorted with spicy pears	19 €
Saint-Jacques en brochette de Citronnelle Et son Ecume de Cumbawa Scallops and lemon grass kebab with a Cumbawa taste	18 €
Cabécou chaud pané aux fruits sec, Salade au noix Pan Fried Goat Cheese and walnuts salad with dry fruits	10 €
Potage ou Crème du jour Soup or cream of the day	7.50 €

Les Plats / Main Courses

Parmentier de Canard aux Truffes Echalotes confites à la crème de Cassis Duck Cottage pie with Truffles. Confited shallots with Blackcurrant liquor	21 €
Filet de Bœuf poêlé façon Rossini, Garniture de la saison Beef Filet. The Rossini way. Seasonal side order	26 €
Marmite soufflée de poisson, Bisque de homard The Fisherman Balloon with a lobster bisk	19 €
Linguini et gambas flambées au whisky Linguini pasta and Mediterranean prawns flambé with Whisky	18 €
Penne Rigate au Gorgonzola et Jambon de Savoie croquant Penne Rigate pasta with Gorgonzola and crispy local Ham	13 €



La sélection de Fromages
de Nos Montagnes et d'ailleurs

Assorted Local and French cheeses platter

8 €



Nos Desserts Maisons / Home made desserts

Fondant au chocolat Cuba,
cœur coulant au caramel 8 €
Cuba chocolate moist cake

Glace Vanille arrosée de Génépi et de chocolat chaud 7 €
Vanilla ice cream splash with melted hot chocolate and Génépi liquor

Pâtisserie et Desserts du Jour Maison 7 €
Pastries and desserts of the day



Tous nos plats sont accompagnés de garniture de saison.
Nous préférons garantir la fraîcheur de nos produits et donc d'en manquer,
à titre **exceptionnel**, afin de vous satisfaire.

Tarifs en Euro – Taxes et services compris.

All main courses are coming with seasonal garniture.
In order to guarantee the quality of our dishes, we prefer to be out of an ingredient
Instead of unsatisfied our guest.

Rates in Euro – Taxes and services included