



Entrée / Starter

Tourtière d'épaule de porc effilochée, crème d'ail et jardinière maison Pulled porc pie, garlic cream and homemade pickled vegetable	11
Terrine de canard, estragon et orange Duck terrine, tarragon and orange	13
Tartare de saumon gravlax avec humus de betterave et gel de citron Tartare of salmon gravlax, with beetroot humus and lemon gel	15
Carpaccio de truite, céleri confit et mousse au raifort Trout carpaccio, confit celery and horseradish mousse	12
Panna cotta à la Sambuca, mousse d'aneth, fenouil mariné, betterave compressée et quartier d'orange Sambuca Panna cotta, dill mousse, marinated fennel and compressed beetroot and orange quarter	9
Burrata, potiron rôti, caramel de vinaigre balsamique et noisettes toastées Burrata, roasted butternut squash with balsamic vinegar caramel and toasted hazelnuts	13
Sélection de charcuteries locales à partager Sélection of local charcuterie to share	18
Galettes de légumes, lentilles et choucroute aux épices, salade de mâche Vegetable rösti, lentils and spiced sauerkraut with a mâche salad	11
Crêpe de riz et pois chiche, avec crème de cajou aux fines herbes Rice and chickpea flour pancake, with cashew nut cream and fine herbs	11
Soupe aux oignons tradition Onion soup with Emmental crouton	10
Potages du Jour Soup of the Day	9

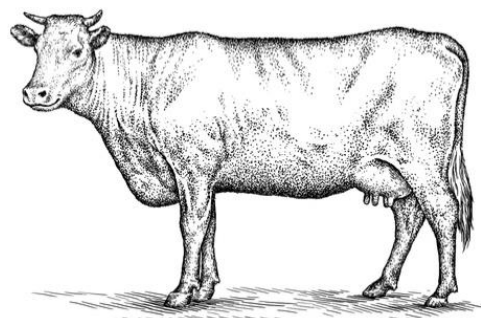


Spécialités Savoyardes

Tartiflette reblochon et salade verte Tartiflette reblochon and green salad	21
Tartiflette au bleu et salade verte Tartiflette au bleu and green salad	23
Fondue trois fromages Beaufort, Emmental, Tomme de Savoie Fondue three cheeses avec charcuterie et salade verte with charcuterie and green salad	28
Mont d'Or chaud, pommes vapeur 20 minutes d'attente Hot Mont d'Or cheese served in its box with steamed potatoes. Waiting time, 20 minutes avec charcuterie et salade verte with charcuterie and green salad	28
Gratin de Crozets au Beaufort et champignons et salade verte Gratin of Crozets, with Beaufort cheese and mushrooms and green salad	21

Plat / Main course

Ravioli à la citrouille sur fondue de Morbier et croquant de noix Pumpkin ravioli on a Morbier fondue and walnuts crumble	19
Risotto au topinambour et parfum de sous bois, écume de lard de Colonnata. 30 minutes d'attente Jerusalem artichoke risotto, with sautéed mushrooms and « écume de lard de Colonnata ». Waiting time, 30minutes.	21
Pavé de saumon mariné à la moutarde de Dijon et au miel de montagne, brocoli poêlé et beignet de pommes de terre Salmon steak, marinated in Dijon mustard and mountain honey served with broccoli and potato beignet	22
Filet de truite, lentilles vertes du Puy AOP et brunoise de légumes Filet of trout, green lentils of Puy AOP and vegetable brunoise	24
Entrecôte à la plancha * pomme de terre au four avec sa quenelle de Sérac de « La Bergerie du Genièvre », tian de légumes Grill entrecôte à la plancha, baked potato with cottage cheese from « La Bergerie du Genièvre » and vegetable tian	29
Joue de bœuf au vin rouge petites carottes sautées et polenta Beef cheek in red wine, served with sautéed baby carrots and polenta	25
Souris d'agneau aux épices douces * bulgur aux légumes poêlés Lamb shank with mild spices, bulgur with sautéed vegetable	28
Magret de canard, son jus au Génépi, poêlée de légumes d'hiver et marrons Duck magret with its Génépi juice winter sautéed vegetables and chestnuts	24
La proposition de la roûisserie The rotisserie of the day	24
Salade hivernale aux copeaux de légumes racines et chèvre chaud Winter salad with vegetable shavings and warm Goat cheese	15
Salade d'avocats, tomates demi sèches, mix de noix toastées et Sérac de « La Bergerie du Genièvre » Avocado salad, homemade sundried tomatoes with a mix of toasted nuts and cottage cheese from « La Bergerie du Genièvre »	15

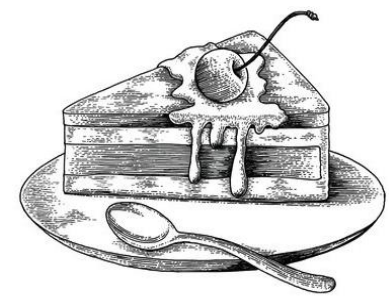


V Plat Végétarien / Vegetarian dish

V Plat Vegan/ Vegan dish

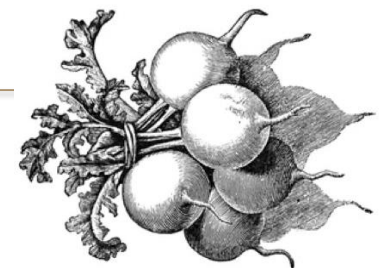
* **Ne fait pas partie du menu demi-pension**
Not included in half-board menu

La majorité de nos produits sont fait maison, nous nous excusons si votre choix n'est pas disponible
The majority of our products are homemade, we apologise if your choice is not available



Dessert / Sweet

Crème brûlée classique Crème brûlée classique	9
Sabayon savoyard, glace Génépi Savoyard sabayon, Génépi ice cream	12
La tarte du jour Tart of the Day	9
L'assiette découverte du pâtissier The discovery plate of our patissier	12
Tout chocolat, glace vanille Madagascar All chocolate, Madagascar vanilla ice cream	12
Entremet coco et citron, avec sa brunoise de mangue, sorbet au citron vert Lemon and coconut dessert, Mango brunoise, lime sorbet	12
Mille feuilles gavottes à la crème légère pralinée, glace au caramel beurre salé Mille feuilles gavottes with light praline cream, served with salted caramel ice cream	12
Tartelette myrtilles, glace speculos Blueberry tartelette, served with speculos ice cream	12
Assiette de fromages locaux, fruits secs, confitures, miels et noix Plate of local cheeses, dried fruits, jam, honey and nuts	14
Choix de glaces et sorbets, Choice of ice cream and sorbet,	3/ boule



Menu

Entrée, plat, dessert Starter, main course, desert	45
Entrée & plat ou plat & dessert Starter, main course, desert	39

Tourtière d'épaule de porc effilochée, crème d'ail et jardinière maison
Carpaccio de truite, céleri confit et mousse au raifort
V Galettes de légumes, lentilles et choucroute aux épices, salade de mâche

Le plat du jour,
La roûisserie du jour
Pavé de saumon, mariné à la moutarde de Dijon et au miel de montagne, brocoli poêlé et beignet de pommes de terre
Magret de canard, son jus au Génépi, poêlé de légumes d'hiver et marrons

La tarte du Jour
L'assiette découverte du pâtissier