



# DÉGUSTATION À MAIN LEVÉE

---

Du salé au sucré, des plats surprises à base de produits du marché. Un voyage à la découverte de notre cuisine qui collectionne les idées, les voyages, la recherche et l'expérimentation, la passion et l'enthousiasme

LE MENU EST SERVI POUR L'ENTIÈRE TABLE

TOUTE ALLERGIE ET INTOLÉRANCE  
DOIT ÊTRE SIGNALÉE AU RESPONSABLE DE SALLE

3 PLATS EURO 50  
(seulement pour midi)

ou

5 PLATS EURO 80

---



**MENU Dégustation 4 PLATS pour deux personnes et une bouteille de  
KRUG GRAND CUVEE 172<sup>ème</sup> Edition**

**420 EURO par couple**

---

L'EAU DE NOTRE SOURCE (NATURELLE ET PÉTILLANTE), LE  
PAIN, LE COUVERT ET LE SERVICE SONT COMPRIS DANS LE  
PRIX DE 4 EURO A' PERSONNE

# LES CLASSIQUES DE LA CLUSAZ

---

## OEUF POCHÉ' (euro 18)

fondue de chèvre, sablé aux amandes et huile de noix

## RISOTTO AU CAFÉ' (euro 30)

risotto crémeux au café, pétales de foie gras, fruits fermentés

## LE PIGEON (euro 38)

en deux cuissons, foie gras, légumes de saison

MENU COMPLET - EURO 70

# LA TRADITION

EXPRESSION DE L'HISTORICITÉ DE L'AUBERGE,  
FIDÈLE AUX SAVEURS DU TERRITOIRE ET DE LA TRADITION

---

## **BOUDIN (euro 22)**

cuit à la casserole, pomme de terre, crème d'ail  
doux, salade de chou vert

## **FONDUE ET POLENTA (euro 22)**

fondue de Fontine D.O.P, polenta cuite au feu de  
bois

ou

## **ESCALOPPE DE FOIE GRAS (euro 32)**

escaloppe de foie gras d'oie, polenta cuite  
au feu de bois (supplément de 10 euro)

## **NOTRE SOUPE À (euro 22)**

### **LA VAPELENTSE**

pain grillé au beurre, chou vert cuit, Fontine  
D.O.P

## **JOUE (euro 28)**

joue de boeuf braisée, baies sauvages,  
polenta cuite au feu de bois

MENU COMPLETO - EURO 55

# LA CARTE DE SAISON

---

**POIREAU GRILLE'** - huître et vinaigrette à la pomme (euro 25)

**MAGRET DE CANARD**-fumé, coing en agro,courge (euro 23)

**TORCHON**-de foie gras de canard, mousse pomme et genepy, pain brioché chaud (euro 30)

**RISOTTO**- "Vialone Nano" aux poivrons, bagna cauda et crêtes de coq (euro 25)

**RAVIOLIS** -à la betterave, Cacio "la Clusaz", consommé d'oignon (euro 22)

**SPAGHETTONE MAISON GRAZIANI**- pâtes fraîches au citron, omble chevalier fumé, crème de seigle (euro 27)

**NOTRE BOEUF à la ROSSINI**- filet de boeuf,champignons, bettes, escaloppe de foie gras, truffe, sauce au Madeira (euro 45)

**PIED DE PORC** - farci avec ris de veau et viandes blanches, artichauts, crème de topinambour(pour 2 personnes)(euro 50)

**ANGUILLE et MOELLE** - chutney à la pomme, orange, gingembre, salade de salicorne (euro 30)

**SAUTE' DE LEGUMES** - légumes et herbes de saison (euro 25)

**DÉGUSTATION DE FROMAGES** (de 15 à 30 euro)  
- VACHES, CHÈVRES, BREBIS -