

CARTE DU 24 DECEMBRE

Assortiments de mise en bouche

ENTREES

Accras maison sauce aigre douce	9€
Assiette de 12 escargots	12€
Assiette terre et mer <i>Viande séchée de Savoie, saumon, accras maison et foie gras</i>	16€
Foie gras maison avec sa compotine d'oignons	16€
Assiette de fruits de mer <i>Huitres, demi-crabe, langoustine, crevettes</i>	49€

PLATS PRINCIPAUX

Brochette de bœuf du terroir sauce grand veneur	24€
Effiloché de canard confit aux copeaux de foie gras	24.50€
Fondue royale aux morilles	28€

Filet de dorade royale avec sa sauce vierge	24€
Brochette de St Jacques	26€

DESSERTS

Mini buche glacée et ses mignardises	9€
Millefeuille crème ivoire et ses fruits de saison	8€
Soufflé à l'orange sur son sablé breton	7€



MENU ENFANT 18€

(jusqu'à 10 ans)

Boisson

Escalope savoyarde

Glace

