

## A partager ou en Entrée :

- \* Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments Maison BAUD 18
- \* Pâté en Croûte Bourgeois du Refuge, réduction d'une Mondeuse 23

## Nos Entrées

- ✓ Velouté de Panais à la Truffe Noire Melanosporum 16
- \* Cassolette d'Escargots mijotés puis gratinés aux fromages de nos Alpes 19
- \* L'œuf BIO aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras 24
- \* Salade « IZUMI » (Truffe/Miso/Parmesan) de pousses d'épinards servie avec des Gyozas de Homard 27

## Nos Poissons

- \* Saumon Bomlo Vapeur de grande qualité, Huile vierge aux herbes de nos Montagnes 31
- \* Filet d'Omble Chevalier croustillant, une Hollandaise légèrement citronnée 34
- \* Cuisses de Grenouilles Fraîches Sauvages (ENV 300gr) en persillade (selon arrivage) 44

## Nos Viandes

- \* Cœur de Ris de Veau tout simplement Meunière 39
- \* Côte de Veau (env 350g) au Foin, Jus à la Sarriette 42
- \* Poularde de Bresse AOP à la crème et aux Morilles 44
- \* Filet de Bœuf Français en croûte Wellington, au Foie Gras et jus à la truffe de saison 46

## Pièce entière à partager cuite à la Rôtisserie :

- \* Le Carré d'Agneau fondant rôti à la broche et Pommes Grenaille Pour 2 Pers 38€/pers

### Les Garnitures au choix

- Salade Verdure
- Pommes « Delicatesse » confites
- Polenta crémeuse au Beaufort
- Purée au beurre de Ferme
- Cookpot de légumes de Saison

### Les Gratins du Refuge :

- De Blettes
- De Macaronis à la truffe
- Dauphinois

L'ENSEMBLE DES POISSONS ET DES VIANDES SONT SERVIS AVEC UNE GARNITURE AU CHOIX