

NOS ENTRÉES

* Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments <u>Maison BAUD</u>	18
* Maquereau à l'Escabèche et une déclinaison de poivrons multicolores	16
* Pannequets de Truite légèrement fumée au « Chèvre » de la Ferme des Ors	17
* Marbré de foie gras de canard aux myrtilles des sous-bois	24
* L'œuf BIO aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras	25
* Salade « IZUMI »	
Pousses d'épinards (<i>Truffe/Miso/Parmesan</i>) servie avec des Gyozas de Homard	27

NOS POISSONS

* Cabillaud Vapeur servi dans bouillon Végétal tomates et une Aioli Safranée	32
* Filet d'Omble Chevalier croustillant, une Hollandaise au citron Kaffir	35
* Cuisses de Grenouilles <u>Fraîches Sauvages</u> (ENV 300gr) en persillade (<i>selon arrivage</i>)	42

NOS VIANDES

* Tataki de Pluma de Cochon Ibérique à la plancha	29
* Fricassée de Ris de Veau aux Morilles	37
* Pressé de Volaille de Bresse, jus de rôti au Thym	38
* Filet de Bœuf Français en croûte Wellington, au Foie Gras et jus à la truffe de saison	44

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 | - Purée au beurre de Ferme |
| - Pommes « Delicatessse » confites | - Cookpot de légumes de Saison |
| - Cassolette de Morilles à la crème (12€) | |

Les Gratins du Refuge :

- | | | |
|--------------|----------------------------|--------------|
| - De Blettes | - De Macaronis a la truffe | - Dauphinois |
|--------------|----------------------------|--------------|

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