

Nos Entrées

- * Planche de Charcuterie Artisanale de Savoie et condiments Maison BAUD 18
- * Pannequets de Truite légèrement fumée au « Chèvre » de la Ferme des Ors 17
- * L'œuf BIO aux lentilles vertes, jus aux Morilles et copeaux de Foie gras 25
- * Carpaccio de Noix de Saint Jacques Sauvages, butternut, agrumes et passion 26
- * Salade « IZUMI »
Pousses d'épinards (*Truffe/Miso/Parmesan*) et des Gyozas de Homard 27

Nos Poissons

- * Cabillaud Vapeur servi dans bouillon Végétal tomaté et une Aïoli Safranée 32
- * Filet d'Omble Chevalier croustillant, une Hollandaise au citron Kaffir 35
- * Cuisses de Grenouilles Fraîches Sauvages (ENV 300gr) en persillade (*selon arrivage*) 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 41€/pers

Les Garnitures au choix

- Salade Verdure
- Purée au beurre de Ferme
- Pommes « Delicatesse » 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

