

L'ÉPICERIE

3VL **** RESTAURANT HÔTEL



MENU & VINS

MENU & WINES

VINS ROUGES RED WINES

37,5CL

75CL

SAVOIE

| | |
|--|------|
| 2015 - Gamay Prestige Domaine Pierre Boniface | 32 € |
| 2015 - Mondeuse d'Arbin Domaine Pierre Boniface | 58 € |
| 2015 - Mondeuse d'Arbin Fût de Chêne Domaine Pierre Boniface | 55 € |

BORDEAUX

| | |
|---|-------|
| 2011 - Pomerol La Croix Saint-Vincent | 88 € |
| 2011 - Pessac-Léognan Château Pontet Caillou | 77 € |
| 2012 - Saint-Emilion grand cru Château Tour Capet | 84 € |
| 2012 - Saint-Estèphe Château Les Ormes de Pez | 102 € |
| 2011 - Haut-Médoc Château Liversan | 56 € |
| 2011 - Haut-Médoc Château Liversan | 34 € |

VALLÉE DU RHÔNE

| | |
|---|-------|
| 2014 – Côtes du Rhône « Artesis » Domaine Ogier | 21 € |
| 2015 – Côtes du Rhône « Artesis » Domaine Ogier | 31 € |
| 2015 - Crozes Hermitage Yann Chave - Bio | 78 € |
| 2014 - St Joseph « Les Chênes » Domaine Blanc | 74 € |
| 2014 - Châteauneuf du pape « Clos de l'Oratoire » Domaine Ogier | 120 € |

LANGUEDOC ROUSSILLON

| | |
|---|------|
| 2015 - Pic Saint Loup Domaine Haut Lirou | 40 € |
| 2014 - Terrasses du Larzac Domaine Causse d'Arboras - Bio | 56 € |

BOURGOGNE

| | |
|---|-------|
| 2014 - Pernand Vergelesses « Clos de Bully » Domaine Laleure Piot | 76 € |
| 2013 - Savigny Les Beaune Maison Champy - Bio | 90 € |
| 2011 - Volnay Maison Champy - Bio | 98 € |
| 2011 - Gevrey Chambertin « Vieilles Vignes » Maison Champy | 115 € |

Le restaurant est ouvert de 12h00 à 14h30 et 19h30 à 21h00

The restaurant is open from noon to 2:30 pm and 7:30 to 9:00 pm

Prix net en euros taxes et service compris/ Price in euros, tax and service included

Une liste des allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Excessive drinking is dangerous for the health, alcoholic beverages should be consumed with moderation

VINS BLANCS

WHITE WINES

37,5CL 75CL

SAVOIE

2015 - Roussette de Savoie « Prestige » Domaine Pierre Boniface 49 €

VALLÉE DU RHONE

2014 - Côtes du Rhône « Artésis » Domaine Ogier 32 €

2014 - St Joseph « Baligant » Domaine Ogier 76 €

2015 - Châteauneuf du Pape « Reine Jeanne » Domaine Ogier 82 €

BOURGOGNE

2015 - Chablis « St Martin » Domaine Laroche 60 €

2013 - Chablis 1er cru « Mont de Milieu » Domaine Laroche 85 €

2013 - Saint Aubin 1er cru « Les Murges des dents de chien » Maison Champy 105 €

VALLÉE DE LA LOIRE

Sancerre Château de Sancerre Margnier Lapostolle 58 €

CÔTES DE PROVENCE

2013 – Domaine OTT Clos Mireille 56 €

VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX

SWEET WINES

75CL

2015 - IGP Pays d'Oc « L'Inédit » Domaine du Mas Neuf - Bio 31 €

2015 - IGP Pays d'Oc Muscat sec Domaine du Mas Neuf 28 €

2011 - Sauternes - Les Carmes de Rieussec 2nd vin Château Rieussec 92 €

VINS ROSÉS

75CL

2015 - IGP Sables de Camargue Domaine Le Pive - Bio 44 €

FLUTES DE CHAMPAGNE 15CL

Flûte de Champagne Louis Roederer Brut Premier 20 €

Flûte de Champagne Hugues de la Bourdonnaye 18 €

Flûte de Champagne Lenoble rosé 19 €

VINS AU VERRE 15CL

GLASS OF WINE

VINS BLANCS

Sélection de Bourgogne 15 €

Sélection de Savoie 12 €

Sélection de la Vallée du Rhône ou du Languedoc 12 €

VINS ROUGES

Sélection de Bordeaux 18 €

Sélection de Savoie 12 €

Sélection de la Vallée du Rhône ou du Languedoc 14 €

ENTRÉES

STARTERS

| | |
|--|-------|
| La soupe de Monsieur Michaud <i>Monsieur Michaud's soup</i> | 14 € |
| Mâche, cerfeuil et pommes fraîches <i>Lambs' lettuce, chervil and fresh apple</i> | 16 € |
| Le croque-monsieur à la viande des grisons <i>Croque-monsieur with grison preserved beef</i> | 22 € |
| Foie gras de canard, piments d'Espelette confits <i>Foie gras with candied Espelette pepper</i> | 26 € |
| Caviar de la Maison Prunier (30 gr), crème fermière et zeste d'agrumes <i>Caviar from Maison Prunier, cottage cream and citrus fruit zest</i> | 136 € |
| La truite fumée, crème crue, pickles de baies de genièvre <i>Smoked trout, unpasteurised cream, juniper berry pickles</i> | 20 € |
| La terrine de campagne de Rodolphe Paquin à partager (180 grs) <i>Rodolphe Paquin's country pâté, to share (180 grs)</i> | 28 € |

PLATS

MAINS

| | |
|--|------|
| Tagliatelles à la sauce tomate de Monsieur Michaud <i>Tagliatelle with Monsieur Michaud's tomato sauce</i> | 25 € |
| Linguine comme une carbonara, crème aux anchois, noisettes du Piémont <i>Linguine carbonara with anchovy cream and Piedmont hazelnuts</i> | 26 € |
| La potée Savoyarde <i>Savoie-style hotpot</i> | 32 € |
| Joue de bœuf à la Mondeuse <i>Beef cheek in Mondeuse red wine</i> | 32 € |

FROMAGE

CHEESE

| | |
|---|------|
| Assiette de fromages de la Cave d'Affinage de Savoie <i>Cheese selection from La Cave d'Affinage de Savoie</i> | 18 € |
|---|------|

DESSERTS

DESSERTS

| | |
|--|------|
| Faisselle, confiture de myrtilles <i>Faisselle with blueberry jam</i> | 16 € |
| Les fruits au sirop de La Table des Lutins, abricots ou figues entières <i>Apricot or fig from La Table des Lutins in syrup</i> | 16 € |
| La tarte du jour <i>Tart of the day</i> | 19 € |