

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 €