



**Les Soupes :** 12 €  
Légumes du jour  
La gratinée à l'oignon  
Le potiron

**Les salades :** 16 €  
La frisée, œuf 66° et poitrine de porc fumée  
La mâche au Beaufort et aux noix  
Les lentilles vertes du Puy et Diot de Savoie  
Poireaux vinaigrette à l'estragon

**À partager...**  
Planche de fromages des « Caves d’Affinage de Savoie » 16 €  
Planche de charcuterie de Savoie, Maison Rullier 19 €  
Bocal de terrine de campagne et pickles 16 €  
Bocal de foie gras, chutney 25 €

*« La cuisine au feu, c'est revenir au naturel »*

Formule à 26 €  
Une salade de mâche au Beaufort + un plat au feu de bois + un accompagnement

Formule à 33 €  
Une salade de mâche au Beaufort + un plat au feu de bois + un accompagnement + un dessert

## Nos plats au feu de bois

Poulet jaune fermier de l'Ain à la broche

Poitrine de veau confite puis snackée

Épaisse côte de cochon de montagne

Filet de truite Fario grillée de la maison Murgat (01)

Chou-fleur grillé et crème de sarrasin

Riz rouge de Camargue croustillant et fenouil confit aux agrumes

## Nos accompagnements

Légumes d'hiver cuisinés au jus

Risotto d'Épeautre de Sault au Beaufort

Pomme de terre grenaille à l'ail confit

*Accompagnement supplémentaire : 8 €*

*Supplément truffe : 15 €*

## Nos desserts

La verrine du moment 10 €

La tarte du moment 10 €

L'Ardèche s'invite avec ses produits d'exceptions « La Fabrique Givrée » 12 €

**Le Power bowl** (glace Yaourt, compotée de myrtilles sauvages, granola et baies)

**La Piste noire** (glace grand cru, sauce cacao, tuile au grué...)

**La Pomme tatin** (sorbet pomme, glace caramel, streusel, pomme caramélisée)

Assortiment de glaces et sorbets artisanaux 4 € /boule

**Les glaces renversantes :** Fleur d'oranger de Vallauris, Marron AOP Imbert, Vanille/fève de Tonka, Chocolat Grand cru Weiss, Yaourt Ardéchois, Café infusé à froid, Caramel et fleur de sel

**Les sorbets tordants :** Jus de pomme de la ferme Bio Margerie, Poire Williams de Lussas, Citron hibiscus, Clémentine Corse IGP