

# Nos Planches à Partager

## *Our Sharing Platters*

*Bocal de Terrine de Campagne aux Champignons* 16,50 €

Façon grand-mère du chef et son ramequin de pickles

*Pot of countryside terrine, just like the chef's grandma and ramekin of pickles*

*La Planche du Maraîcher* 24,00 €

Houmous d'artichaut, Émulsion chèvre et maïs, Légumes marinés,  
Caviar aux perles de Belouga, Pesto roquette et ses toasts aux graines

*The Market Gardener platter: Artichoke hummus, Goat and corn emulsion,  
Marinated vegetables, Belouga pearl caviar, Arugula pesto with seed toast*

*La Planche Montagne* 26,00 €

Boeuf Gravelax aux 3 poivres, Magret gravelax, Carré de porc au serpolet, Jambon  
cru de Savoie, Mini Saucissons, Trilogie de fromages

*The Mountain platter: Gravelax beef with 3 peppers, Magret gravelax, Rack of pork with wild  
thyme, Savoy raw ham, Mini sausages, Trilogy of cheeses*

*La Planche Géante* 58,00 €

Assortiment de nos planches Montagne & Maraîcher et son bocal de terrine

*Assortment of our boards "Montagne" & "Maraîcher" and a pot of countryside terrine*

## Le Banc d'Ecailles

### *Sea Food*

*La Planche de la Mer* 49,00 €

6 Huitres Bouzigues Spéciales, 6 Crevettes Sauvage du Gabon, Tartare d'algue maison, Gravelax  
Truite Maison, Bulots, Mayonnaise, beurre d'algues maison et toasts au seigle

*The Sea platter: 6 Special Bouzigues oysters, 6 Wild Gabon shrimps, House seaweed tartare, Homemade Trout  
Gravlax, Bulots, Mayonnaise, seaweed butter and rye toast*

*Huitres Bouzigues Spéciales*

Servies avec sa vinaigrette à l'échalote, toasts au seigle et son beurre d'algues maison

*Oysters served with its shallot vinaigrette, rye toast and seaweed butter*

Par 6 18,00 €

Par 12 35,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.  
*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*

# Nos Entrées

## Our Starters

### Velouté de Potiron

15,50 €

Avec sa poêlée de champignons, Crème à la châtaigne, Noisettes torrifiées  
*Velvet Pumpkin Soup with its sauteed mushroom, Chestnut cream, Roasted hazelnuts*

### Terrine de foie gras mi-cuit poché à l'hypocras

24,50 €

Servie avec son quart de poire pochée et ses toasts noix  
*Semi-cooked foie gras terrine poaches in hypocras served with pear and toast*

### Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

19,50 €

Morilles crémees sur sa pâte feuilletée  
*Morel Mushroom Pie of Mamy Gisèle, puff pastry with creamed morels*

# Nos Salades

## Our Salads

### Salade du Clos Bernard

Entrée

Plat

14,50 €

25,50 €

Salade, Mesclun, Poêlée pomme de terre oignons lardons, Reblochon pané et  
Jambon cru de Savoie 12 mois

*Clos Bernard Salad: Salad, Mesclun, Pan-fried potato onions, bacon, Breaded Reblochon and  
Raw ham from Savoie 12 months*

### Salade de nos Lacs

16,50 €

28,50 €

Gravelax de Truites, Ecrevisses marinées, Pousses d'épinards et Roquette, Crème  
montée à l'aneth et son beurre d'Algue

*Lakes Salad: Gravlax of Trout, Marinated Crayfish, Roasted Perch Fillet,  
Spinach and Arugula, Dill Cream and Seaweed Butter*

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.  
*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*

## Nos Grillades au Feu de Bois

### *Our Wood fire Grilled Specialities*

Accompagnement : Ecrasé de pomme de terre gratiné au beurre de montagne et poêlée de légumes  
*Side dish: Mashed potatoes with mountain butter and pan-fried vegetables*

<i>Bavette Angus Uruguay 200gr</i> <i>Flank steak Angus Uruguay 200gr</i>	<b>29,50 €</b>
<i>Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr</i> <i>« Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr</i>	<b>36,00 €</b>
<i>Brochette de diots fumés et pormoniers de la salaison de Guy Gros</i> <i>Skewer of local sausages (smoked Diots and green sausages with herbs &amp; spinach)</i>	<b>27,50 €</b>
<i>Côte de Bœuf «race selon sélection» (1kg mini – 2 pers.) minimum 20 minutes</i> <i>Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) minimum 20 minutes</i>	<b>110,00 €</b>
<i>Demi coffre de Canard origine IGP du Sud-Ouest</i> <i>Half box of duck origin IGP, France</i>	<b>38,00 €</b>
<i>Brochette de Pintade marinée et légumes (poireaux, pruneau, butternut)</i> <i>Marinated guinea fowl skewer and vegetables (leeks, prunes, butternut)</i>	<b>27,50 €</b>
<i>Coffre d'agneau 4 côtes origine Savoie</i> <i>Chest of lamb 4 ribs from Savoie</i>	<b>39,00 €</b>

## Nos Viandes d'exceptions *Exceptional Meats*

<i>Hampe de bœuf Black Angus 220gr</i> <i>Black Angus Beef Shank 220gr</i>	<b>42,00 €</b>
<i>Côte de bœuf maturée «race selon sélection» minimum de 6 semaines (environ 1kg)</i> <i>6 weeks matured Prime Rib</i>	<b>165,00 €</b>

## Nos Poissons *Our Fishes*

<i>Fruite entière Fario à la plancha élevée en eau vive</i> <i>Whole brown trout à la plancha raised in white water</i>	<b>34,00 €</b>
<i>Le Sandre sur lit de foin en papillote</i> <i>Filet de Sandre mariné à l'huile aromatisé, Mélange de baies</i> <i>Pike-perch fillet marinated in flavored oil, Mixed berries</i>	<b>32,00 €</b>

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.  
*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*

## Menu Petit Montagnard

Enfant -12 ans - Children - 12 years

19,50 €

Coca-cola / Jus d'orange / Jus de pomme / Sirop à l'eau / Diabolo

*Coca-cola / Orange juice / Apple juice / Sirup / Diabolo*

Filet de Poulet ou Poisson selon arrivage servi avec frites et salade

*Marinated Guinea Fowl Supreme or Fish of the day served with homemade french fries and salad*

Mini Paris Brest ou Bugnes et son praliné maison

*Mini Paris Brest or Bugnes and its homemade praline*

## Assiettes de Garniture

### *Side Dish*

*Frites / Salade*

*Fries / Salads*

### *Changeement*

3,00 €

*Poêlée de légumes de saison*

*Fried vegetables*

### *Supplément*

5,00 €

*Ecrasé à la truffe*

*Truffled crushed potatoes*

12,00 €

*Triangle de Polenta aux Agrumes*

*Triangle of Polenta with citrus*

5,00 €

*Salade*

*Salad*

5,00 €

*Assiette de frites Maison*

*Plate of homemade French Fries*

8,50 €

## Nos Sauces

### *Our sauces*

Toutes nos sauces sont élaborées sur place à base de fond de viande maison

*All our sauces are homemade using our own meat stock*

*Moutarde à l'Ancienne*

*Old-style mustard*

3,50 €

*Béarnaise*

*Bearnaise*

3,50 €

*Morilles / Grisard*

*Morels / Grisard*

5,50 €

*Echalotte*

*Shalott*

3,50 €

*Porto & Foie Gras*

*Porto & Foie Gras*

5,50 €

*5 Baies*

*5 Berries*

3,50 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*

# Les Plats de la Maison

## Our Home Main Courses

*Le Burger Vegan du Clos Bernard aux légumes* 29,50 €

Steack de légumes maison (Panais, Patate douce, Oignon, Echalottes),  
Fondue de Poireaux, Pesto roquette, Mesclun

*Homemade burger with vegetable steak (Parsnip, Sweet potato, Onion, Shallots),  
Leek fondue, Arugula pesto, Mesclun*

*Le Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin* 32,00 €

Steack haché de Savoie, Sauce fromagère, Chips Poitrine fumée, Oignons confits,  
Fromage à raclette, servi avec Mesclun et Frites Maison

*Homemade Hamburger in wood smoked bun, Cheese sauce, Smoked breast Chips,  
Caramelized Onions, Raclette cheese, Served with mesclun and homemade fries*

*Le Burger Royal fumé aux épines de pin* 39,50 €

Steack haché de Savoie, Foie gras poêlé, Lamelles de Truffe, Oignons confits, Sauce Porto & Foie  
Gras, servi avec Mesclun et Frites Maison

*Homemade Royal Hamburger in wood smoked bun, Sauteed Foie Gras, Truffle slices,  
Caramelized Onions, Porto & Foie Gras sauce, Served with mesclun and homemade fries*

*Tagliatelles fraîches et son demi homard* 44,00 €

Servies avec sa bisque crémée et zestes de citron vert

*Fresh tagliatelle and its half lobster, Served with its creamy bisque and lime zest*

*Tagliatelles fraîches à la Truffe* 39,00 €

Servies avec sa sauce crémée et ses lamelles de Truffe

*Fresh tagliatelle with Truffle, Served with its creamy sauce and Truffle slices*

## Nos Spécialités Savoyardes Savoyard Specialities

*Tartiflette et sa salade verte* 29,50 €

Pommes de terre, Reblochon Fermier, Dés de poitrine fumée, Oignons & Crème

*Tartiflette served with a green salad, Sliced potatoes, Reblochon cheese, Diced smoked bacon, Onions & cream*

*Croziflette et sa salade verte* 29,50 €

Duo de Crozet Blanc et Sarasin artisanal de la Maison Rullier, Reblochon fermier, Dés de poitrine  
fumée, Oignon & Crème

*Crozet served with a green salad, Sliced potatoes, Reblochon cheese, Diced smoked bacon, Onions & cream*

**Ses plats sont servis uniquement à l'intérieur. Prix par personne. Min pour 2pers.**

***Dishes are served indoors only. Price per person. Min for 2pers.***

*Fondue Savoyarde aux 5 Fromages affinés et sa salade* 31,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad*

*Fondue Savoyarde aux 5 Fromages à la truffe et sa salade* 39,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with Truffle served with salad*

*Raclette crémeuse affinée à la Brézière cave d'affinage de Rognaix* 34,00 €

Pommes de Terre, Charcuterie, Salade verte - *Steamed potatoees, cold cuts & green salad*

Supplément Charcuterie - *Extra Cold Cuts* 9,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*

# Nos Fromages & Desserts

## Chesses & Deserts

### *Les Fromages – Cheeses*

*L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie »*

*The "Savoie maturing cellar" cheese platter*

13,00 €

### Nos Spécialités – Our Specialties

*Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du Miel*

*Biscuit savoyard, Caramiel, Mousse fève de Tonka, Chantilly miel*

*Savoyard biscuit, Caramiel, Tonka bean mousse, Honey whipped cream*

13,50 €

*Le Café du Gourmet*

*Mini macaron aux deux chocolats, Mini Paris Brest, Mini Délice Myrtille, Mini dessert du Clos*

*Mini macaron with two chocolates, Mini Paris Brest, Mini Délice Blueberry, Mini dessert from the Clos*

15,50 €

*Le Thé du Gourmet*

*Mini macaron aux deux chocolats, Mini Paris Brest, Mini Délice Myrtille, Mini dessert du Clos*

*Mini macaron with two chocolates, Mini Paris Brest, Mini Délice Blueberry, Mini dessert from the Clos*

16,50 €

*Délice Myrtille*

*Biscuit sablé, Bavaroise Myrtille, Compotée de Myrtille, Mousse Myrtille fraîche*

*Shortbread biscuit, Blueberry Bavaroise, Blueberry compote, Fresh blueberry mousse*

12,50 €

*Pomme au feu de bois, Farce noix et miel*

*Pomme farcie, Poire, Miel, Noix et Génépi*

*Stuffed apple, Pear, Honey, Nuts and Génépi*

11,50 €

*Macaron géant aux 2 chocolats*

*Macaron Chocolat Noir, Ganache Chocolat aux notes poivre de Sichuan, Mousse Chocolat au lait*

*Dark Chocolate Macaron, Chocolate Ganache with Sichuan Pepper Notes, Milk Chocolate Mousse*

13,50 €

### Desserts d'Antan – Forgotten Desserts

*Tarte aux noix caramel à la fleur de sel*

*Biscuit sablé, Crème pâtissière, Noix caramel*

*Shortbread cookie, Pastry cream, Caramel nuts*

13,50 €

*Bugnes et son caramiel*

*Bugnes and its homemade caramiel*

12,50 €

*Paris Brest*

*Pâte à choux, Crème pâtissière noisette, Praliné maison, Fruits secs caramélisés*

*Choux pastry, Hazelnut pastry cream, House praline, Caramelized dried fruits*

13,50 €

*Planche de Desserts*

*2 Mini Macarons, 2 Mini Paris Brest, 2 Mini Délice Myrtille, 2 Mini Desserts du Clos, 4 Tartelettes Noix, 6 Bugnes*

49,00 €

Tous les plats de la carte sont élaborés sur place dans nos cuisines selon nos recettes, à partir de produits de qualité.

*All the dishes of our menu are homemade with high-quality products.*