<u>Nos Planches à Partager</u> Our Sharing Platters

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, Stick saucisson, Carré de porc au serpolet, Jambon cru de Savoie, Trilogie de Fromages

The Mountain platter: Gravelax beef with 3 peppers, Magret gravelax, Sausage stick, Rack of pork with cerpelet, Breast with Spices, Raw ham from Savoie, Cheese trilogy

<u>Le Banc d'Ecailles</u> Sea Food

Huitres

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

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

Spéciales de Claires N°3 par 6

Spéciales de Claires N°3 par 12

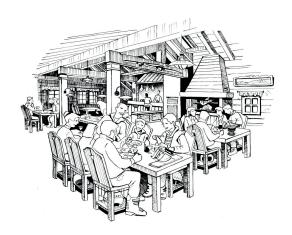
35,00 €

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 et son beurre d'algue

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



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 Chicken Fillet 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

Les Entrées

Menu Savoyard et Menu Grill

Velouté de Potiron et Truffes

Avec Truffe Rappée, Crème à la châtaigne et Noisettes torrifiées

Velvet Pumpkin Soup with Shredded Truffles, Chestnut cream, Roasted hazelnuts,

Foie gras mi-cuit poché à l'hypocras et son coeur de Poire

Servi avec son quart de poire pochée et ses toasts

Semi-cooked foie gras terrine poaches in hypocras served with pear and toast

Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

Morilles crémées sur sa pâte feuilletée

Morel Mushroom Pie of Mamy Gisèle, puff pastry with creamed morels

Ravioles Maison de Homard et Langoustine

Servis avec sa bisque crémée, ses agrumes de citron vert et son émulsion Gingembre

Served with its creamy sea food bisque, lime citrus fruits and Ginger emulsion

<u>Menu Savoyard</u>

Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Starter and Main dishes or Main dishes and Dessert

Starter, main dishes and dessert

55,00 €

65,00 €

Entrée, Plat et Dessert

Les Entrées 🕦 Starters

Une entrée au choix

Les Plats 🔹 Main Dishes

Croziflette et sa salade verte

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

Farçon Vegan

Véritable farçon Savoyard aux légumes d'Antan

A real Savoyard farçon with vegetables from Yesteryear

Plats à partager, minimum 2 personnes. Prix par personne. Dishes to share. Min for 2pers. Price per person.

Raclette crémeuse affinée à la Brézière cave d'affinage de Rognaix Pommes de Terre, Charcuterie, Salade verte - Steamed potatoees, cold cuts & green salad

Fondue Savoyarde Royale aux 5 Fromages affinés et sa salade

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance, servie avec charcuterie - Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad and cold cuts

<u>Supplément de 5€</u>

Fondue Savoyarde Royale aux 5 Fromages à la truffe et sa salade

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance, servie avec charcuterie - Fondue Savoyarde with Truffle served with salad and cold cuts

Les Desserts 🏗 Deserts

Un dessert au choix

Menu Grill

Entrée, Plat et Fromage

Plat, Fromage et Dessert

Starter, Main dishes and Cheese or Main Course, Cheese and Dessert

65,00 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert

> Starter, Main dishes, Cheese and Dessert

75,00 €

Les Entrées 🕏 Starters

Une entrée au choix

Les Plats 🎏 Main Dishes

Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr «Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr

Coffre d'agneau 4 côtes origine Savoie

Chest of lamb 4 ribs from Savoie

Demi coffre de Canard origine IGP du Sud-Ouest Half box of duck origin IGP, France

Bavette Angus 200gr
Flank steak Angus 200gr

Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive Whole brown trout à la plancha raised in white water

Supplément de 18€

Côte de Bœuf «race selon sélection » (1kg mini – 2 pers.) minimum 20 minutes

Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) minimum 20 minutes

Demi Homard cuit au Feu de bois (environ 350gr)

Half grilled Lobster (about 350gr)

Les Desserts 🕏 Deserts

Un dessert au choix

Assiettes de Garniture Side Dish

Changement			
Fries/Salade Fries/Salds	3,00 €		
Supplément Supplément			
Poêlée de légumes de saison Fried vegetables	5,00 €		
Ecrasé à la truffe	12,00 €		
Truffled crushed potatoes	5.00.0		
Triangle de Polenta aux Agrumes Triangle of Polenta with citrus	5,00 €		
Salade	5,00 €		
Salad	0.700		
Assiette de frites Maison	8,50€		
Plate of homemade French Fries			

Mos 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 €

Nos Fromages & Desserts

Cheeses & Deserts

Les Fromages - Cheeses

Plateau de Fromage

Tomme Fermière, Reblochon Fermier, Beaufort d'Alpage, Bleu (selon arrivage), Tomme de Chèvre, Chèvre frais

The "Savoie maturing cellar" cheese platter



Nos Desserts-Our Deserts

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

L'e 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

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

Délice Myrtille

Biscuit sablé, Bavaroise Myrtille, Compotée de Myrtille, Mousse Myrtille fraîche Shortbread biscuit, Blueberry Bavaroise, Blueberry compote, Fresh blueberry mousse

Vacherin Flambé à la Châtaigne

Biscuit à la châtaigne, Glace Vanille, Eclats de Marron glacé et sa meringue flambée Chestnut biscuit, Vanilla Ice Cream, Iced Chestnut Chips and its flambé meringue

Cocktail Surprise au Chocolat

Chocolate Surprise cocktail