

# Nos Planches à Partager

## 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 €

Diots naturels et fumés séchés, Magret gravelax, Viande séchée des Alpes, Carré de porc au serpolet, Poitrine aux Epices, Jambon cru de Savoie, Trilogie de Fromages

*The Mountain platter: Natural and smoked diots, Magret gravlax, Dried meat from the Alps, Rack of pork with cerpelet, Breast with Spices, Raw ham from Savoie, Cheese trilogy*

## Le Banc d'Écailles

### 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

18,00 €

Spéciales de Claires N°3 par 12

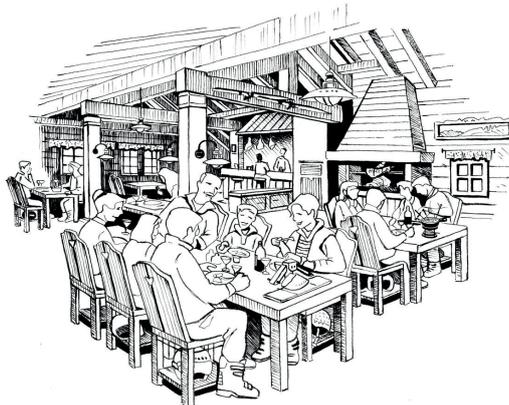
35,00 €

### 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 beurre mariné aux agrumes et poivre de Sichuan

*The Sea platter: 6 Special Bouzigues oysters, 6 Wild Gabon shrimps, House seaweed tartare, Homemade Trout Gravlax, Bulots, Mayonnaise and marinated butter with citrus fruits and Sichuan pepper*



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  
*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

*Velouté de Potiron et Truffes* **22,50 €**

Avec Truffe Rappée, Crème à la châtaigne et Noisettes torréfiées  
*Velvet Pumpkin Soup with Shredded Truffles, Chestnut cream, Roasted hazelnuts,*

*Foie gras mi-cuit poché à l'hypocras et son coeur de Poire* **24,50 €**

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* **21,50 €**

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

*Ravioles Maison de Homard* **24,50 €**

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

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

# Les Plats Main Dishes

## 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*

## Farçon Vegan

29,50 €

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

34,00 €

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

## Fondue Savoyarde Royale aux 5 Fromages affinés et sa salade

31,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

*Fondue Savoyarde with five cheeses, served with salad*

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

39,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance

*Fondue Savoyarde with Truffle served with salad*

## Supplément Charcuterie - Extra Cold Cuts

9,00 €

## *Les Plats* *Main Dishes*

---

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*

*Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr* **36,00 €**  
*« Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr*

*Coffre d'agneau 4 côtes origine Savoie* **41,00 €**  
*Chest of lamb 4 ribs from Savoie*

*Demi coffre de Canard origine IGP du Sud-Ouest* **38,00 €**  
*Half box of duck origin IGP, France*

*Bavette Uruguay 200gr* **29,50 €**  
*Flank steak Uruguay 200gr*

*Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive* **34,00 €**  
*Whole brown trout à la plancha raised in white water*

## *Nos Viandes d'exceptions* *Exceptional Meats*

---

*Hampe de bœuf Black Angus 220gr* **110,00 €**  
*Black Angus Beef Shank 220gr*

*Côte de Bœuf «race selon sélection» (1kg mini - 2 pers.) minimum 20 minutes* **110,00 €**  
*Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) minimum 20 minutes*

*Côte de bœuf maturée «race selon sélection» minimum de 6 semaines (environ 1kg)* **165,00 €**  
*6 weeks matured Prime Rib*

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.*

# Assiettes de Garniture

## Side Dish

### Changement

*Frites/Salade*

*Fries/Salads*

3,00 €

### Supplément

*Poêlée de légumes de saison*

*Fried vegetables*

6,00 €

*Ecrasé à la truffe*

*Truffled crushed potatoes*

14,00 €

*Triangle de Polenta aux Agrumes*

*Triangle of Polenta with citrus*

6,00 €

*Salade*

*Salad*

6,00 €

*Assiette de frites Maison coupées au couteau*

*Plate of homemade handcut French Fries*

10,50€

## 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.*

# Nos Fromages & Desserts

*Cheeses & Deserts*

## Les Fromages – Cheeses

*Plateau de Fromage* **14,50 €**

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* **13,50 €**

Biscuit savoyard, Caramiel, Mousse fève de Tonka

*Savoyard biscuit, Caramiel, Tonka bean mousse*

*Le Café du Gourmet* **15,50 €**

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* **16,50 €**

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*

*Tarte Myrtille* **13,50 €**

Biscuit sablé, Crème d'amande à la myrtille, Compotée de Myrtille

*Shortbread biscuit, Blueberry Almond cream, Blueberry compote*

*Vacherin Flambé à la Châtaigne* **14,50 €**

Biscuit à la châtaigne, Glace à la châtaigne, Eclats de Marron glacé et sa meringue flambée

*Chestnut biscuit, Chesnut Ice Cream, Iced Chestnut Chips and its flambé meringue*

*Cocktail Surprise au Chocolat* **14,50 €**

*Chocolate Surprise cocktail*