

## Nos Planches à Partager Our Sharing Platters

### Cocotte Savoyarde

24,00 €

Cassolette de pommes de terre grenaille cuites sur un lit de sel,  
crème réduite aux girolles, Moelleux du Revard pour les gourmands

*Cassolette of new potatoes cooked on a bed of salt,  
reduced cream with chanterelle mushrooms, Moelleux du Revard coulant for gourmets*

### La Planche Montagne

26,00 €

Boeuf Gravlax aux 3 poivres, saucisson de Savoie, jambon cru de Savoie,  
filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie

*Gravlax beef with 3 peppers, Savoie sausage, Savoie raw ham, filet mignon smoked and dried by us,  
trilogy of Savoie cheeses*

### La Planche du Maraîcher

24,00 €

Houmous d'artichaut, tartinable betterave et aneth, crémeux de chèvre tomates séchées et  
pignons de pin, rilette de carottes aux noisettes et ses toasts aux graines

*Artichoke hummus, beetroot and dill spread, creamy goat cheese with dried tomatoes and pine nuts,  
carrot rilette with hazelnuts and seed toast*

### La Planche Géante

67,00 €

Assortiment de nos planches Montagne et Maraîcher et sa Cocotte Savoyarde

*Mix of our boards "Montagne" & "Maraîcher" and its Cocotte Savoyarde*

## Le Banc d'Écailles Sea Food

### Caviar de Neuwic

Producteur français, servi avec ses blinis agrumes et son beurre de baratte.

*French producer, served with its citrus blinis and churned butter.*

Caviar Baeri Signature, 30gr - *Texture fondante et note de noisette*

*Caviar Baeri Signature, 30gr - Melting texture and hazelnut note*

99,00 €

Caviar Oscière Signature, 30gr - *Texture ferme et notes marines*

*Caviar Oscière Signature, 30gr - Firm texture and marine notes*

124,00 €

## Nos Entrées

### Our Starters

#### *Escargots au feu de bois*

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guerande  
avec sa persillade maison accompagnés de son pain grillé

*Cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guerande salt with an homemade parsley and toasted bread*

Par 6    **14,00 €**    Par 12    **24,00 €**

#### *Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle*

**22,00 €**

Fameuse tarte aux morilles crémees et lamelles de Beaufort sur une pâte feuilletée

*Famous creamed morel tart with Beaufort slices on puff pastry*

#### *Carpaccio de boeuf*

**21,00 €**

Carpaccio de faux-filet mûré puis fumé, roquette, câpres à queue et parmesan

*Carpaccio of sirloin matured then smoked, arugula, capers and parmesan*

#### *La Truite du Clos Bernard en deux préparations*

**21,00 €**

Truite fumée, truite en gravlax aux agrumes, quenelle de crème montée à l'aneth,  
oeufs de truites et son blini aux agrumes

*Smoked trout, trout in citrus gravlax, quenelle of whipped cream with dill, trout eggs and its citrus blini*

## Nos Salades

### Our Salads

Entrée    Plat

#### *Salade du Clos Bernard*

**18,00 €    32,00 €**

Salade d'hiver, poêlée de pommes de terre avec oignons et lardons,  
reblochon pané et jambon cru de Savoie 12 mois

*Winter salad, fried potatoes with onions and bacon, breaded reblochon and Savoy raw ham 12 months*

#### *Salade César*

**18,00 €    32,00 €**

Salade d'hiver, poulet pané, croûtons, parmesan et son oeuf parfait

*Winter salad, breaded chicken, croutons, parmesan and its perfect egg*

## Nos Grillades au Feu de Bois

### Our Wood fire Grilled Specialities

Accompagnement : Galette de pommes de terre façon darphin et poêlée de légumes d'hiver  
*Side dish : Darphin-style potato pancake with pan-fried winter vegetables*

<i>La Bavette du Clos Bernard</i> <i>Flank steak from Clos Bernard</i>	32,00 €
<i>Faux-filet sélection persillé - 250gr</i> <i>Rib eye selection parsley - 250gr</i>	38,00 €
<i>Côte de Cochon fermière de Papi Fernand "Label Rouge" 300gr</i> <i>« Label Rouge » pork chop or farmer from Papy Fernand 300gr</i>	39,00 €
<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>	31,00 €
<i>Côte de Bœuf «race selon sélection» (1kg mini - 2 pers.) mini 20 minutes</i> <i>Beef Rib (min. 1kg - 2pers.) min 20 minutes</i>	130,00 €
<i>Crapaudine de volaille</i> <i>Crapaudine of poultry</i>	30,00 €
<i>Côtelettes d'agneau - par 3</i> <i>Lamb chops - per 3</i>	48,00 €
<i>Côte de veau sélection (environ 500gr)</i> <i>Veal chop selection (about 500gr)</i>	55,00 €
<i>Entrecôte sélection du Chef (environ 300gr)</i> <i>Entrecôte selection of the Chef (about 300gr)</i>	46,00 €

## Nos Viandes d'Exception Our Exceptional Meats

<i>Côte de boeuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i> <b>Élu meilleur steak du monde - mûré minimum 21 jours - 2 pers.</b> <i>Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg - 2pers)</i>	189,00 €
<i>Kobe Beef en faux-filet</i> <b>Unique sur les pistes des 3 Vallées</b> <i>Kobe Beef in Rib Eye - Unique on the slopes of les 3 Vallées</i>	108,00 € *les 100gr
<i>T-Bone Hannan Meats mûré au sel d'Himalaya - 500gr</i> <i>T-Bone Hannan Meats cured with Himalayan salt - 500gr</i>	89,00 €
<i>Picanha Black Angus Usa (environ 350gr)</i> <i>Picanha Black Angus Usa (about 350gr)</i>	62,00 €

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 Poissons Our Fishes

Accompagnement : Crémeux de polenta aux agrumes et légumes d'hiver

Side dish: Creamy polenta with citrus fruits and winter vegetables

*Fruite entière Fario à la plancha élevée en eau vive* 36,00 €  
Whole brown trout à la plancha raised in white water

*Gambas Black Tiger grillées* 40,00 €  
Grilled Black Tiger prawn

## Assiette de garniture Side dish

### Changement

*Frites/ Salade d'hiver* 4,00 €  
Fries/Winter salad

### Suppléments

*Cassolette de légumes anciens* 12,00 €  
Cassolette of heirloom vegetables

*Crémeux de polenta aux agrumes* 10,00 €  
Citrus polenta creamy

*Salade d'hiver* 6,00 €  
Winter salad

*Assiette de frites maison* 10,00 €  
Plate of homemade French fries

*Galette de pommes de terre façon darphin* 10,00 €  
Darphin-style potato pancake

*Tagliatelles à la Truffe* 16,00 €  
Truffle Tagliatelle

## Nos sauces Our sauces

*Sauce aux poivres* 4,50 €  
Pepper sauce

*Porto et Foie Gras* 6,50 €  
Porto et Foie Gras

*Sauce au bleu* 4,50 €  
Blue sauce

*Morilles/Grisard* 6,50 €  
Morels/Grisard

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 Burgers de la Maison*

### *The burgers of the house*

#### *Le Burger Végétarien*

32,00 €

Matafan de légumes d'hiver maison, fondue de poireaux, pesto roquette à l'ail des ours, servi avec coleslaw aux agrumes et frites maison

*Matafan of homemade winter vegetables, leek fondue, wild garlic arugula pesto, served with citrus coleslaw and homemade fries*

#### *Le Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin*

34,00 €

Steak haché de Savoie, sauce fromagère, chips poitrine fumée, oignons et tomates confits, fromage à raclette, servi avec coleslaw aux agrumes et frites maison

*Savoie minced steak, cheese sauce, smoked breast chips, candied onions and tomatoes, raclette cheese, served with citrus coleslaw and homemade fries*

#### *Le Burger Royal fumé aux épines de pin*

48,50 €

Steak haché de Savoie, foie gras poêlé flambé au cognac, lamelles de truffe, oignons confits, sauce Porto et Foie gras, servi avec coleslaw aux agrumes et frites maison

*Savoie minced steak, pan-fried foie gras flambéed with cognac, truffle slices, candied onions, sauce Porto and Foie gras, served with citrus coleslaw and homemade fries*

## *Nos Pâtes*

### *Our Pasta*

#### *Tagliatelles aux 3 lards*

35,00 €

Lard paysan fumé, au poivre et épices de la salaison Guy Gros, crème de girolles

*Smoked country bacon, with pepper and spices from the Guy Gros salting industry, cream of chanterelle mushrooms*

#### *Tagliatelles à la Truffe Tuber Melanosporum*

42,00 €

Servies avec sa sauce crémée et ses lamelles de truffe

*Fresh tagliatelle with truffle, served with its creamy sauce and truffle slices*

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 Spécialités Savoyardes Savoyard Specialities

### Tartiflette et sa salade d'hiver

34,00 €

Pommes de terre, reblochon de Savoie, dés de poitrine fumée, oignons et crème  
*Tartiflette served with a winter salad, sliced potatoes, reblochon cheese, diced smoked bacon, onions et cream*

**Prix par personne. Min pour 2pers. / Price per person. Min for 2pers.**

### Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade d'hiver

34,00 €

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

### Fondue Savoyarde aux 5 fromages à la truffe et sa salade d'hiver

44,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - *Fondue Savoyarde with truffle served with a winter salad*

### Fondue Savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver

39,00 €

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

### Raclette crémeuse affinée de Savoie

38,00 €

Pommes de Terre, charcuterie, salade d'hiver- *Steamed potatoes, cold cuts, winter salad*

Supplément charcuterie pour deux personnes - *Extra cold cuts for two people*

9,00 €

## Menu Petit Montagnard Enfant -12 ans / Children - 12 years 19,50 €

Poulet pané maison et frites ou pâtes à la sauce tomate  
*Homemade breaded chicken and fries or pasta with tomato sauce*

Mini croustillant aux 3 chocolats ou Mini bugnes  
*Mini crispy with 3 chocolates or Mini bugnes*

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 & Desserts

### Les Fromages – Cheeses

*L'assiette de fromage de Savoie*  
*The Savoie cheese platter*

14,00 €

### Les spécialités du Chef Pâtissier

*Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel*

Biscuit savoyard, mousse au miel, caramiel  
*Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel*

15,00 €

*Le Café du Gourmet*

Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos  
*Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert*

18,00 €

*Le Thé du Gourmet*

Mini macaron aux deux chocolats, tartelette myrtille, mini meringué, mini dessert du Clos  
*Mini macaroon with two chocolates, blueberry tartlet, mini meringue, mini Clos dessert*

18,00 €

*Tarte Myrtille*

Biscuit sablé, crème d'amande, compotée de myrtille  
*Shortbread biscuit, almond cream, blueberry compote*

14,00 €

*Croustillant aux 3 chocolats*

Pailleté feuillantine, mousse chocolat noir, mousse chocolat blanc  
*Pailleté feuillantine, dark chocolate mousse, white chocolate mousse*

15,00 €

*Tarte Meringué Citron*

Fond de pâte sucré, crémeux citron, meringue  
*Sweet pastry base, creamy lemon, meringue*

15,00 €

### Desserts d'antan *Forgotten desserts*

*Tarte aux noix caramel à la fleur de sel*

Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel  
*Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramiel*

15,00 €

*Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel*

*Mamie Gisèle bugnes and its caramel*

15,00 €

*Planche de Desserts*

Trois mini tarte myrtille, trois mini desserts du Clos, trois mini tartelettes noix, trois mini tartelettes citron meringués, cinq bugnes

50,00 €

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.*