

Nos Planches à Partager

Our Sharing Platters

Terrine de foie-gras

29,00 €

Terrine de foie-gras 125gr, son chutney aux figes et oignons rouges et son pain grillé
Terrine of foie-gras 125gr, its chutney with figs and red onions and its toast

La Planche Montagne

26,00 €

Bœuf 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, Savoy sausage, Savoy raw ham, filet mignon smoked and dried by us, trilogy of Savoy cheeses

La Planche du Maraîcher

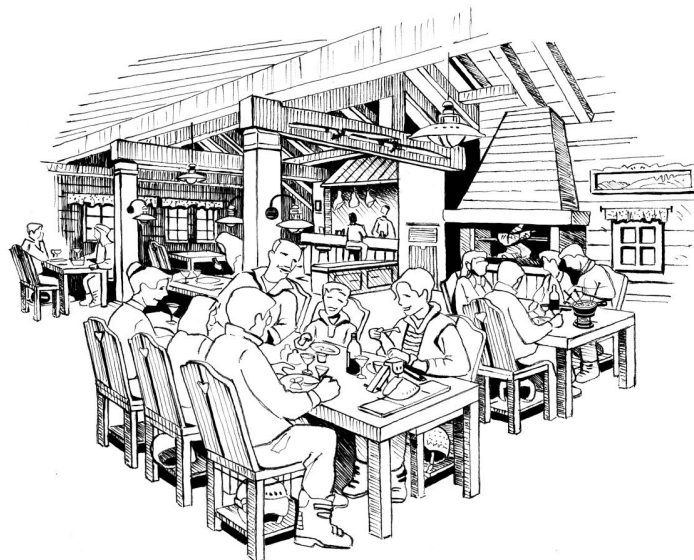
24,00 €

Bocal de légumes marinés grillés, caviar d'aubergine, Sérac aux herbes fraîches, tomatine, crémeux de maïs fumé et ses toasts
Jar of grilled marinated vegetables, eggplant caviar, Serac with fresh herbs, tomatine, creamy smoked corn and toast

La Planche Géante

69,00 €

Assortiment de nos planches Montagne & Maraîcher et sa terrine de foie-gras
Mix of our "Montagne" and "Maraîcher" boards and the foie-gras terrine



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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos Entrées

Our Starters

Truite fumée par nos soins aux notes de sapin, hêtre et foin 21,00 €

Crème montée à l'aneth, beurre d'algues et ses toasts aux graines

Dill whipped cream, seaweed butter and seed toast

Escargots au feu de bois

Cuit au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guérande

avec sa persillade accompagnée de son pain grillé

Cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guérande salt

with 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 tart with creamed morels and slices of Beaufort cheese on puff pastry

Carpaccio de bœuf

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

Nos Salades - Our Salads

Entrée

Plat

Salade du Clos Bernard

18,00 € 32,00 €

Salade, mesclun, poêlée de pommes de terre avec oignons et lardons, reblochon pané, chips de poitrine fumé et jambon cru de Savoie 12 mois

Salad, mesclun, pan-fried potatoes with onions and bacon bits, breaded reblochon cheese, smoked bacon crisps and Savoy raw ham 12 months

Salade Estivale

18,00 € 32,00 €

Salade, toast de Sérac, caviar d'aubergines, rond de maïs fumé, pois chiches grillés, légumes marinés et sa vinaigrette aux agrumes

Salad, Sérac toast, eggplant caviar, round smoked corn, grilled chickpeas, marinated vegetables and citrus vinaigrette

Salade César

18,00 € 32,00 €

Salade, poulet pané, croûtons, parmesan et son œuf parfait

Salad, breaded chicken, croutons, parmesan and a perfect egg

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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos Grillades au feu de bois

Our wood fire grilled specialities

Accompagnement : Pommes de terre grenailles et sa ratatouille confite

Side dish: Grenailles potatoes with ???

<i>La Bavette du Clos Bernard</i> Flank steak from Le Clos Bernard	32,00 €
<i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 300gr</i> "Label Rouge" pig chops from Papi Fernand 300gr	38,00 €
<i>Cuisse de canard confites</i> Duck leg confit	34,00 €
<i>Côtelettes d'agneau – par 3</i> 3 lamb chops	44,00 €
<i>Côte de bœuf « race selon selection » (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn</i> Beef rib (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn	120,00 €
<i>L-Bone Black Angus – environ 600gr</i> <i>Faux-filet sur os mûré</i> L-Bone Black Angus – about 600gr / Bone-in rib-eye	42,00 €

Poisson – Fish

Accompagnement : Pommes de terre grenailles et sa ratatouille confite

Side dish: Grenailles potatoes with a ??

<i>Fruite entière Fario à la plancha élevée en eau vive</i> Fario trout grilled in white water	36,00 €
---	---------

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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

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

Poulet pané maison et frites ou lasagne au boeuf
Homemade breaded chicken and fries or beef lasagna

Boule de glace ou Bugnes de Mamie Gisèle
Scoop of ice cream or Bugnes de Mamie Gisèle

Goûter avec les animaux
De 16h à 17h
9,00 €

Visite de la mini ferme du Clos Bernard
Visit of the Clos Bernard mini farm

Inclus : Une boisson et une crêpe ou une glace
Included: A drink and a crepe or an ice cream

Assiette de garniture – Side dish

Changement

Frites/Mesclun
Fries/Mesclun

4,00 €

Suppléments

Ratatouille confite
Candied ratatouille

10,00 €

Mesclun
Mesclun

6,00 €

Pommes de terre grenailles
Grenailles potatoes

10,00 €

Assiette de frites
Plate of French fries

10,00 €

Assiette de garniture supplémentaire
Additional garnish plate

14,50 €

Nos sauces – Our sauces

Porto & Foie-gras
Porto & Foie-gras

6,50 €

Morilles
Morels

6,50 €

Bleu
Blue cheese Sauce

4,50 €

5 baies
5 berries

4,50 €

Les Plats de la Maison

Our Home Main Courses

Le Burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin 34,00 €

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

Savoy ground steak, cheese sauce, smoked bacon crisps, candied onions, and tomatoes, raclette cheese, served with mesclun and fries

Le Burger Royal fumé aux épines de pin 48,50 €

Steak haché de Savoie, foie gras poêlé, sauce aux morilles, oignons confits, tomates, salade, servi avec mesclun et frites

Savoy minced steak, pan-fried foie gras, morel sauce, candied onions, tomatoes, salad, porto sauce & foie gras served with mesclun and fries



Lasagnes de légumes 32,00 €

Sauce tomate maison, poivrons et aubergines grillés, béchamel du Chef, fèves, courgettes, tomates, le tout végétarien

Homemade tomato sauce, grilled peppers and eggplant, Chef's béchamel sauce, beans, zucchini, tomatoes, all vegan

Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade 34,00 €

Tartare cut with a knife served with fries and salad

Tartare à la Truffe d'été servi avec frites et salade 45,50 €

Summer truffle tartare served with fries and salad

Nos spécialités Savoyardes – Savoyard specialities

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

Fondue Savoyarde aux 5 fromages affinés et sa salade 34,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with 5 cheeses served with salad

Fondue Savoyarde aux 5 fromages à la Truffe d'été et sa salade 44,00 €

Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with truffle served with salad

Raclette crémeuse affinée à la Braisière cave d'affinage de Rognaix 38,00 €

Pommes de terre, charcuterie, salade verte - Potatoes, charcuterie, 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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Nos spécialités – Our specialties

Le petit mot de notre Chef Pâtissier

« Vous arrivez au moment crucial de ce repas qui je le souhaite fût à la hauteur de vos attentes.

Cependant, en tant que pâtissier du Clos Bernard, je vous propose pour ce dernier instant, une expérience d'élévation gustative en choisissant l'un des desserts que j'ai concocté à votre intention. Après cela, vous pourrez prendre un peu plus d'altitude en achetant mon livre disponible sur demande. Je vous souhaite une bonne dégustation. »

Nos Fromages & Desserts – Cheeses & Desserts

<i>L'assiette de la « Cave d'affinage de Savoie »</i> <i>The "Savoie maturing cellar" cheese platter</i>	14,00 €
<i>Le Café ou Thé du Gourmet</i> 4 petites gourmandises selon l'humeur du pâtissier <i>4 small delicacies depending on the mood of the pastry chef</i>	18,00 €
<i>La Farte Myrtille</i> La brune demoiselle des montagnes allongée sur une moelleuse crème frangipane s'offre à vous sans pudeur <i>The brunette damsel of the mountains lying on a fluffy frangipane cream offers itself to you without shame</i>	14,00 €
<i>Le Macaron Estival</i> L'amande, la pistache et la framboise dans un rendez-vous amoureux pour votre unique plaisir <i>Almond, pistachio, and raspberry in a romantic rendezvous for your unique pleasure</i>	15,00 €
 <i>La Pavlova</i> Jolie danseuse meringuée accompagnée de la crème des crèmes et de fraises frétilantes <i>Pretty meringue dancer accompanied by la crème des crèmes and strawberries</i>	15,00 €
<i>Les Bugnes de Mamie Gisèle</i> L'incontournable dessert accompagné de sauce caramiel <i>The incredible dessert with caramel sauce</i>	15,00 €
<i>La Planche Dessert</i> Assortiment des desserts de la carte en miniature (avec des bugnes) <i>Assortment of desserts from the miniature menu (with bugnes)</i>	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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included

Les glaces et sorbets – Ice creams and sorbets

Le Vacherin : fraise ou framboise 14,50 €
Meringue, boule de glace vanille, fraises ou framboises fraîches et crème fouettée au miel
Meringue, scoop of vanilla ice cream, fresh strawberries or raspberries and honey whipped cream

La Coupe du Clos Bernard 14,50 €
Glace au miel, dacquoise aux amandes, pignons grillés, crème fouettée au miel et sauce caramiel
Honey ice cream, almond dacquoise, grilled pine nuts, honey whipped cream and caramel sauce

La Coupe Tatin 14,50 €
Glace vanille, pommes caramélisées, brisures de spéculoos, crème fouettée au miel et sauce caramiel
Vanilla ice cream, caramelized apples, speculoos chips, honey whipped cream and caramel sauce

La Coupe de la Vallée 14,50 €
Glace au marron, sorbet cassis, marrons glacés, meringue croustillante et crème fouettée au miel
Chestnut ice cream, blackcurrant sorbet, candied chestnuts, crispy meringue and honey whipped cream

La Coupe d'Été 14,50 €
Sorbet fraise basilic, framboise, myrtilles, meringue et crème fouettée au miel, framboises fraîches et coulis
Strawberry basil sorbet, raspberry, blueberries, meringue and honey whipped cream, fresh raspberries and coulis

La Coupe des Guides 19,50 €
Glace génépi et caramel, raisins macérés au génépi, tuile aux amandes et verre de génépi
Genepi and caramel ice cream, raisins macerated with genepi, almond tuile and glass of genepi

Glaces : Vanille, Chocolat noir, Miel, Génépi, Marron, Caramel beurre salé
Ice creams: Vanilla, Dark chocolate, Honey, Génépi, Chestnut, Salted butter caramel

Sorbets : Citron, Myrtille, Fraises Basilic, Framboises, Cassis / Sorbets : Lemon, Blueberry, Strawberries Basil, Raspberries, Blackcurrant

1 boule 4,50 € 2 boules 6,50 € 3 boules 8,00 €

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.

Prix nets, service compris - Net prices, service included