



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 planches à partager – To share

- Cocotte savoyarde* 24 €  
Cassolette de pommes de terre grenaille cuites sur un lit de sel, crème réduite aux girolles,  
reblochon pour les gourmands  
*Cassolette of new potatoes cooked on a bed of salt, reduced cream with chanterelle mushrooms, reblochon  
for gourmets*
- La planche montagne* 28 €  
Tataki de bœuf maison, saucisson de Savoie, coppa,  
filet mignon fumé et séché par nos soins, trilogie de fromages de Savoie  
*Homemade beef tataki, Savoy sausage, coppa, filet mignon smoked and dried by us, trilogy of Savoie  
cheeses*
- La planche du maraîcher* 26 €  
Crèmeux de maïs fumé, pickles de légumes, fromage frais aux noix, houmous d’artichauts,  
crèmeux de panais  
*Creamy smoked corn, vegetable pickles, fresh cheese with nuts, artichoke hummus, creamy parsnip*
- La planche géante* 68 €  
Assortiment de nos planches “montagne” & “maraîcher” et sa cocotte savoyarde  
*Mix of our “montagne” and “maraîcher” platters and its cocotte Savoyarde*

## Le banc d’écailles – Sea food

- La planche de la mer* 49 €  
Six huîtres Marennes d’Oléron, six belles crevettes sauvages, bulots, mayonnaise maison,  
beurre d’agrumes et ses toasts  
*Six Marenne oysters from Oléron, six beautiful wild shrimps, whelks, homemade mayonnaise, citrus butter  
and toasts*
- Huîtres Marennes d’Oléron*  
Servies avec vinaigre à l’échalote, toasts aux graines et beurre d’agrumes  
*Marenne oysters from Oléron, served with shallot vinegar, seed toast and citrus butter*
- Huîtres spéciales Marennes d’Oléron n°3 - par 6 19 €  
Huîtres spéciales Marennes d’Oléron n°3 - par 12 36 €

## Nos entrées – Our starters

### Gratinée à l'oignon

20 €

Gratinée à l'oignon, pain de campagne et Beaufort

*French onion soup, onion gratinated, country bread and Beaufort*

### Escargots au feu de bois

Cuits au court bouillon traditionnel, au Chardonnay et sel de Guérande  
avec leur persillade accompagnés de pain grillé

*Wood-fired snail, cooked in traditional court bouillon, Chardonnay and Guérande salt with parsley and  
toasted bread*

Par 6 16 €

Par 12 29 €



### Tarte fine aux morilles de Mamie Gisèle

25 €

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

23 €

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

*Matured then smoked rib-eye carpaccio, arugula, capers, and parmesan*

## Nos grillades au feu de bois – Our wood-fired grilled specialities

Accompagnement : Mille-feuilles de pommes de terre et champignons & crumble de légumes d'hiver

Side dish: Potato mille-feuille and mushrooms & winter vegetable crumble

<i>La bavette du Clos Bernard</i> Flank steak from Le Clos Bernard	34 €
<i>Souris d'agneau cuisson basse température au miel et au thym</i> Low-temperature lamb shank with honey and thyme	36 €
<i>Côte de cochon « Label Rouge » fermière de papi Fernand 500gr</i> Papi Fernand's farmhouse "red label" pork chop	39 €
<i>Diots et pormoniers au vin blanc de la salaison Guy Gros</i> Diots and pormoniers with white wine from Guy Gros's salting	32 €
<i>Côtelettes d'agneau – par 3</i> Lamb chops – per 3	48 €
<i>Suprême de poulet jaune aux morilles</i> Supreme yellow chicken with morels	34 €
<i>Entrecôte sélection du Chef (environ 300gr)</i> Rib steak selection of the Chef (about 300gr)	46 €
<i>Côte de bœuf (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn</i> Prime Rib (1kg mini – 2 pers) minimum 20mn	135 €
<i>Côte de bœuf Black Pearl finition pulpe de betterave</i> Élu meilleur steak du monde – maturée minimum 21 jours – 2 pers Black Pearl prime rib with beet pulp finish (min. 1kg – 2 pers)	195 €
<i>Kobe Beef en faux-filet</i> Unique sur les pistes des 3 Vallées, "les 100 g" Kobe Beef in Rib Eye – Unique on the 3 Vallées slopes	110 €
<i>Pluma de porc Iberique à partager (600gr – 2 pers)</i> Iberian Pluma of pork to share (600gr – 2 pers.)	87 €
<i>Picanha Back Angus Usa (environ 350gr)</i> Picanha Back Angus Usa (about 350gr)	62 €
<i>T – bone Hannan Meats mûré au sel d'Himalaya – 500gr</i> T – bone Hannan Meats matured with Himalayan salt – 500g	89 €

## Nos poissons – Our fishes

Accompagnement : Mélange d'herbes des montagnes et pleurotes frits & mille-feuilles de pommes de terre et champignons

Side dish: Mixture of mountain herbs and fried oyster mushrooms & potato mille-feuille and mushrooms

<i>Truite entière Fario à la plancha élevée en eau vive</i> Whole brown trout cooked on the plancha raised in white water	36 €
<i>Mi-cuit de thon saveurs asiatiques</i> Semi-cooked tuna with Asian flavours	39 €

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

## Assiette de garniture – Side dish

### Changement

*Frites/Salade d'hiver* 5 €  
*Fries/Winter salad*

### Suppléments

*Crumble de légumes d'hiver* 6 €  
*Winter vegetable crumble*

*Salade d'hiver* 6 €  
*Winter salad*

*Mille-feuilles de pommes de terre et champignons* 6 €  
*Potato mille-feuille and mushrooms*

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

## Nos sauces – Our sauces

*Sauce au poivre vert* 5 €  
*Green Pepper sauce*

*Sauce au bleu* 5 €  
*Blue cheese sauce*

*Béarnaise* 5 €  
*Bearnaise*

*Morilles/Grisard* 7 €  
*Morels/Grisard*

## Nos pâtes – Our pasta

*Lasagnes de légumes* 35 €

Sauce tomate maison, carottes, poireaux, béchamel du Chef,  
artichauts, oignons, le tout végétan

*Vegetable lasagna with homemade tomato sauce, carrots, leeks, Chef's béchamel sauce,  
artichokes, onions, all vegan*



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 savoyardes – Specialities from Savoie

*Tartiflette et sa salade d'hiver* **35 €**  
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 and cream



*Tartiflette aux morilles* **39 €**  
Pommes de terre, reblochon de Savoie, morilles, oignons et crème  
Potatoes, Savoy reblochon, morels, onions and cream

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

*Fondue Clos Bernard aux fromages affinés et sa salade d'hiver* **35 €**  
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with 5 cheeses served with salad

*Fondue savoyarde aux fromages affinés à la truffe et sa salade d'hiver* **48 €**  
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance - Savoyard fondue with truffle served with salad

*Fondue savoyarde aux girolles et sa salade d'hiver* **39 €**  
Emmental, Beaufort, Comté, Vacherin, Abondance – Savoyard fondue with chanterelles served with winter salad

*Raclette crémeuse affinée à la Braisière cave d'affinage de Rognaix* **39 €**  
Pommes de terre, charcuterie, salade verte - Potatoes, charcuterie, green salad

Supplément charcuterie – Extra charcuterie **10 €**

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

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

Petit Paris Brest ou bugnes de Mamie Gisèle  
Little Paris Brest or bugnes de Mamie Gisèle

### Nos Fromages

*L'assiette de fromages de Savoie* **15 €**  
The Savoie cheeses platter

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 desserts – Our desserts

### *Le petit mot du pâtissier...*

*J'ai concocté pour vous quelques douceurs sucrées pour achever votre repas.  
Espérant que vous y trouverez votre bonheur, je vous souhaite une excellente dégustation.*

*Le chef pâtissier*

### *Les spécialités du chef pâtissier*

<i>Tarte citron</i>	16 €
<b>Biscuit viennois, crèmeux citron, marmelade de citron, crème légère au citron</b> <i>Viennese biscuit, lemon cream, lemon marmalade, light lemon cream</i>	
<i>Paris Brest</i>	16 €
<b>Choux, crème légère pralinée</b> <i>Choux, light praline cream</i>	
<i>Tarte myrtilles</i>	16 €
<b>Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles</b> <i>Soft almond biscuit, blueberry compote</i>	
<i>Dessert du Clos Bernard pour les amoureux du miel</i>	16 €
<b>Biscuit Savoyard, mousse au miel, caramiel</b> <i>Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel</i>	
<i>Infiniment chocolat</i>	16 €
<b>Short bread au grué de cacao, ganache fondante chocolat noir aux épices</b> <i>Short bread with cocoa nibs, black chocolate ganache with spices</i>	
<i>Café du gourmet ou le thé du gourmet</i>	19 €
<b>Tartelette myrtilles, choux pralinés, mini desserts du Clos Bernard, surprise du pâtissier</b> <i>Blueberry tartlet, choux praline, mini desserts from Clos Bernard, the pastry chef's surprise</i>	

### *Desserts d'antan – Forgotten desserts*

<i>La pomme rôtie</i>	15 €
<b>Pomme rôtie au miel, mascarpone cannelle, croustillant spéculoos</b> <i>Roasted apple with honey, cinnamon mascarpone, crispy speculoos</i>	
<i>Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel</i>	16 €
<b>Mamie Gisèle bugnes and its caramel</b>	
<i>Tarte aux noix caramel à la fleur de sel</i>	16 €
<b>Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel</b> <i>Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramiel</i>	
<i>Planche de desserts</i>	52 €
<b>Trois mini tartes myrtilles, trois mini desserts du Clos, trois mini choux pralinés, trois mini infiniment chocolat, cinq bugnes, la surprise du pâtissier</b> <i>Three mini blueberry tarts, three mini Clos desserts, three mini choux praline, three mini lemon meringue tartlets, five bugnes, the pastry chef's surprise</i>	

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