



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

Churros au Beaufort 24 €

Churros au Beaufort servit avec sa **sauce**

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, magret séché maison,
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, tomatine, 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 ses churros au Beaufort

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 €

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

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 maturé puis fumé, roquette, câpres à queue et parmesan

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

Foie gras

Nos salades – Our salads

Entrée

Plat

18 €

34 €

Salade du Clos Bernard

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 César

18 €

34 €

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-fired grilled specialties

Accompagnement : Poêlée de pommes de terre, chanterelles et oignon rouge & 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 €

Nos viandes d'exception – Our exceptional meats

<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 maturé 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 & poêlée de pommes de terre et chanterelles et oignon rouge & crumble de légumes d'hiver

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 au beurre blanc</i> Whole brown trout cooked on the plancha raised in white water	36 €
<i>Mi-cuit de thon saveurs asiatiques</i>	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

<i>Frites/Salade d'hiver</i>	5 €
<i>Fries/Winter salad</i>	

Suppléments

<i>Crumble de légumes d'hiver</i>	6 €
<i>Winter vegetable crumble</i>	

Wook

<i>Salade d'hiver</i>	6 €
<i>Winter salad</i>	

<i>Poêlée de pommes de terre et chanterelle et oignons rouge</i>	6 €
<i>Potato mille-feuille and mushrooms</i>	

<i>Assiette de frites maison</i>	10 €
<i>Plate of homemade French fries</i>	

<i>Tagliatelle à la truffe</i>	18 €
<i>Truffle tagliatelle</i>	

Nos sauces – Our sauces

<i>Sauce au poivre vert</i>	5 €	<i>Morilles/Grisard</i>	7 €
<i>Green Pepper sauce</i>		<i>Morels/Grisard</i>	

<i>Béarnaise</i>	5 €	<i>Sauce</i>	5 €
<i>Bearnaise</i>		<i>Blue cheese sauce</i>	

Les plats de la maison

Our home main courses

Le burger du Clos Bernard fumé aux épines de pin 36 €

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

*Savoy chopped 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 49 €

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

*Savoy chopped steak, pan-fried foie gras, morel sauce, candied onions, tomatoes, salad,
served with mesclun and fries*

Nos tartares – Our tartars

Tartare coupé au couteau servi avec frites et salade 36 €

Tartar cut with a knife served with fries and salad

Tartare coupé au couteau à la truffe servi avec frites et salade 44 €

Truffle tartar cut with a knife served with fries and salad

Nos pâtes – Our pasta



Wook de légumes au curry jaune 35 €

Nouille chinoise, carottes, poireaux, oignons, pousses de soja, épis de maïs accompagné de
sa sauce curry jaune et coco maison

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

Tagliatelles aux 3 lards 35 €

Lard paysan fumé, 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 44 €

Servies avec sauce crémée, lamelles de truffe et Burrata

Served with cream sauce, slices of truffle and Burrata

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

Parfums au choix : nature, fumé, chèvre

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

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 Fromages

L'assiette de fromages de Savoie

The Savoie cheeses platter

15 €

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

Macaron tout citron

Coque citron jaune, crémeux aux 3 citrons, marmelade de citron vert

Viennese biscuit, lemon cream, lemon marmalade, light lemon cream

16 €

Paris Brest

Choux, crème légère pralinée

Choux, light praline cream

16 €

Tarte myrtilles

Biscuit moelleux aux amandes, compotée de myrtilles

Soft almond biscuit, blueberry compote

16 €

Nougat glacé au miel de montagne

Nougat réalisé avec un miel local, noisettes, amandes et pignons pains, et coulis framboise

Savoyard biscuit, honey mousse, caramiel

16 €

Cœur coulant infiniment chocolat

Description

Short bread with cocoa nibs, black chocolate ganache with spices

16 €

Café du gourmet ou le thé du gourmet

Macaron citron, bugnes, cœur coulant, nougat glacé,

Blueberry tartlet, choux praline, mini desserts from Clos Bernard, the pastry chef's surprise

19 €

Desserts d'antan – Forgotten desserts

La pomme rôtie

Pomme rôtie au miel, mascarpone cannelle, croustillant spéculoos

Roasted apple with honey, cinnamon mascarpone, crispy speculoos

15 €

Bugnes de Mamie Gisèle et son caramel

Mamie Gisèle bugnes and its caramel

16 €

Tarte aux noix caramel à la fleur de sel

Fond sucré, namelaka vanille, noix torréfiées, caramiel

Sweet base, vanilla namelaka, roasted nuts, caramiel

16 €

Planche de desserts

52 €

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

Trois , trois , trois, trois, cinq bugnes, **la surprise du pâtissier**

Three mini blueberry tarts, three mini Clos desserts, three mini choux praline, three mini lemon meringue tartlets, five bugnes, the pastry chef's surprise

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