

Les Entrées

<i>Salade verte</i>	8€
<i>Salade césar copeaux de fromage</i>	19€
<i>Velouté de potimarron</i>	15€
<i>Médaillon de foie gras de canard chutney de fruits</i>	28€
<i>Tian de saumon Bømlo fumé par nos soins façon Gravlax</i>	26€
<i>Ardoise de charcuteries et fromages</i>	29€

Les Viandes

<i>Faux-filet d'agneau d'Irlande cuisson à cœur rosé à l'ail noir</i>	42€
<i>Presse de cochon Duroc de batallé au café de Paris</i>	36€
<i>Filet de bœuf français (180g) sauce à l'ail noir</i>	39€

Les Poissons

<i>Filets de Perches à la crème d'ail</i>	34€
<i>Dos d'Esturgeon aux écrevisses sauce au beurre blanc</i>	36€

Les Végétariens

Velouté de potimarron 15€

*Gratiné de crozets au fromage
à la crème, Salade verte* 25€

Spécialité fromages

Fondue Suisse " moitié-moitié "

*(50% de gruyère suisse 50%
de vacherin fribourgeois)*

Charcuterie salade verte

(minimum 2 personnes)

32 € / personne

Fromage de notre sélection

Assortiment de fromages 16€

Menu Elegance 57 Euros

*Médaillons de Foie gras de canard
chutney de pommes fruit aux raisins sec*

ou

Tian de saumon fumé par nos soins façon Gravalax

++++++

Dos d'Esturgeon aux écrevisses sauce au beurre blanc

ou

*Presa de cochon Duroc de batallé au café de Paris
(Une Cuisson a cœur rosé)*

ou

*faux-filet d'agneau Irlande à l'ail noir
(sup 8 €)*

++++++

Fromages

Ou

Dessert au choix

*(Sauf le Délice de la Poya
Dessert à commander en début de repas)*

Desserts

*Mini gaufre de Bruxelles glace caramel au beurre
Salé, sauce caramel*

13€

Chaud froid de fruits

13€

*Paris Brest façon profiterole glace vanille
Chantilly sauce chocolat*

16€

Palet au chocolat noir boule de glace marron

14€

Dame Blanche

12€

Délice de la Poya comme un thé ou café gourmand

16€

Variation de sorbet et glace

(Choix 3 boules)

*(Vanille, Chocolat, Poire, Citron,
Framboise, Fraise, Caramel,
Myrtille, Cassis, Pomme verte,
Kinder, Café)*

12€

Menu Côté Montagne 29€

*(Ce menu est servi uniquement le midi
Sauf les jours fériés)*

Velouté de potimarron

++++++

Aiguillette de Poulet gratinée à la savoyarde

++++++

Fromages

Ou

Dame Blanche

(glace vanille, chocolat chaud, et chantilly)

Suggestions du midi

*Salade césar aux copeaux
de Gruyère Suisse*
19€

Salade césar au saumon fumé par nos soins
23€

Faux filet sauce aux poivre vert
29€

*Aiguillettes de poulet gratinée à la savoyarde
Accompagné d'une salade verte*
25€

*Omelette au fromage accompagné
de salade verte et jambon de Savoie*
18€

*Gratiné de crozets au fromage à la crème
Salade verte*
25€

Velouté de Potimarron
15€

Planchette de Charcuterie
17€

Menu du 31 décembre 2025 148€

*Coupe de bienvenue
Feuilletées*

Mise en Bouche

Mini crème brûlée, mini burger de rillettes de poisson fumé

*Petit cube de foie gras de canard
Aux écrevisses façon surf and turf*

*Dos de cabillaud contisé à la Grenobloise
Confit d'épinard beurre blanc*

*Filet de Colvert fine croute d'épices
Laqué au miel embeurré de pomme de terre*

Nougat Glacé aux fruits Confits