

## *Les Entrées*

<i>Salade verte</i>	8€
<i>Salade césar copeaux de fromage</i>	19€
<i>Velouté de potimarron</i>	15€
<i>Médailлон de foie gras de canard chutney de fruits</i>	28€
<i>Tian de saumon Bœmlo 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 battallé 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 Elégance 57 Euros***

*Médallions 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 battlé 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*