



ENTRÉES STARTERS

| | |
|---|----|
| Soupe à l'oignon, gratinée au Beaufort ONION SOUP WITH BEAUFORT « AU GRATIN » | 16 |
| Planche de charcuterie finement tranchée SELECTION OF LOCAL CURED MEAT | 18 |
| Cœur de burrata, jambon de Savoie, poire et noisettes, focaccia HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, PEAR AND HAZELNUTS, FOCACCIA | 19 |
| Salade de chèvre chaud et lardons, œuf poché, croûtons dorés WARM GOAT CHEESE SALAD, DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS | 21 |
| Pizzetta à la truffe d'été, roquette & parmesan SUMMER TRUFFLE PIZZETTA, ARUGULA SALAD & PARMESAN CHEESE | 28 |
| Tataki de thon, soja et citron vert TUNA TATAKI, SOY, LIME | 26 |
| Saumon mariné façon gravlax, tzatziki et citron vert GRAVLAX-STYLE MARINATED SALMON WITH TZATZIKI AND LIME | 24 |
| Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, brioche toastée HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE | 28 |
| Salade César aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN | 24 |
| Vol-au-vent de volaille et girolles juste crémeuses POULTRY VOL-AU-VENT WITH CREAMY CHANTERELLES | 24 |
| Huitres Fine de Claire n°3 x6 21 x12 39 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE | |

| | |
|--|---|
| GARNITURES SIDES | 6 |
| Purée « maison », purée « maison » truffe d'été (+ 8€), pommes frites, pommes grenailles, pœlée de légumes, salade verte | |
| HOMEMADE MASHED POTATOES, HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+8€), FRENCH FRIES, ROASTED POTATOES, VEGETABLES, GREEN SALAD | |

PLATS MAIN COURSES

| | |
|---|----------|
| Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés TARTIFLETTE WITH LOCAL REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS | 24 |
| Fondue Suisse nature MIN. 2 PERS ou Truffe d'été SWISS CHEESE FONDUE OR SUMMER TRUFFLE | 26 36 |
| « Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES | 34 |
| Croque truffe, jambon blanc, Beaufort TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, WHITE HAM, BEAUFORT CHEESE | 26 |
| Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic LIGHTLY SPICED TOMATO GNOCCHIS, STRACCIATELLA AND BASIL | 26 |
| Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETTES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM | 34 |
| Fish & chips de cabillaud, sauce tartare COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE | 26 |
| Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes HALF-COOKED SALMON, RICE, SPINACH SHOOTS, HERBS WHITE BUTTER | 37 |
| Noix de saint Jacques dorées, gnocchis parfumés au citron, coulis de cresson GOLDEN SCALLOPS, LEMON GNOCCHI, WATERCRESS COULIS | 39 |
| Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES | 32 |
| Tartare de boeuf « La Cabane » BEEF TARTAR « LA CABANE » | 24 |
| Cheeseburger « Cabane » à la raclette fumée CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE | 26 |
| Noix d'entrecôte Black Angus à la plancha, sauce au poivre GRILLED RIB STEAK BLACK ANGUS WITH PEPPER SAUCE | 42 |
| Filet de boeuf doré au sautoir, jus truffé BEEF FILET WITH TRUFFLE JUICE | 46 |
| Parmentier de canard confit, croûte de Beaufort DUCK PARMENTIER WITH BEAUFORT CHEESE CRUST | 32 |

POUR 2 FOR 2

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Côte de boeuf grillée, béarnaise « maison » BEEF RIB WITH HOMEMADE BEARNAISE | 48 / PERS | Épaule d'agneau de lait confite aux épices douces LAMB SHOULDER CONFIT WITH SWEET SPICES | 41 / PERS |
|--|-----------|--|-----------|

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER LUNCH SUGGESTIONS

Ravioles de Royan, émulsion parmesan et roquette 21
ROYAN RAVIOLI, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD

Paleron de veau confit, purée de pommes de terre 24
VEAL CHUCK CONFIT, MASHED POTATOES

Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu 23
LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE