

ENTRÉES STARTERS



PLATS MAIN COURSES

Soupe à l'oignon, gratinée au Beaufort ONION SOUP WITH BEAUFORT « AU GRATIN »	16	Tartiflette au reblochon de Savoie, oignons caramélisés TARTIFLETTE WITH LOCAL REBLOCHON CHEESE & CARAMELIZED ONIONS	24
Planche de charcuterie finement tranchée SELECTION OF LOCAL CURED MEAT	18	Fondue Suisse nature ou Truffe d'été SWISS CHEESE FONDUE OR SUMMER TRUFFLE	MIN. 2 PERS 26 36
Cœur de burrata, jambon de Savoie, poire et noisettes, foccacia HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, PEAR AND HAZELNUTS, FOCACCIA	19	« Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles	34
Salade de chèvres croustillants et lardons, œuf poché, croûtons dorés WARM GOAT CHEESE SALAD, DICED BACON, POACHED EGG, CROUTONS	21	Croque truffe, jambon blanc, Beaufort TRUFFLE CROQUE MONSIEUR, WHITE HAM, BEAUFORT CHEESE	26
Pizzetta à la truffe d'été, roquette & parmesan SUMMER TRUFFLE PIZZETTA, ARUGULA SALAD & PARMESAN CHEESE	28	Gnocchis à la tomate légèrement épicée, Stracciatella et basilic LIGHTLY SPICED TOMATO GNOCCHIS, STRACCIATELLA AND BASIL	26
Nems poulet « thaï » THAÏ-STYLED FRIED CHICKEN ROLLS	18	Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM	34
Tataki de thon, soja et citron vert TUNA TATAKI, SOY, LIME	26	Fish & chips de cabillaud, sauce tartare COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	26
Saumon mariné façon gravlax, tzatziki et citron vert GRAVLAX-STYLE MARINATED SALMON WITH TZATZIKI AND LIME	24	Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes	37
Vapeurs de crevettes STEAMED PRAWN DUMPLINGS	18	Noix de saint Jacques dorées, gnocchis parfumés au citron, coulis de cresson GOLDEN SCALLOPS, LEMON GNOCCHI, WATERCRESS COULIS	39
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, brioche toastée HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, TOASTED BRIOCHE	28	Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES	32
Salade César aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24	Tartare de boeuf « La Cabane » BEEF TARTAR « LA CABANE »	24
Vol-au-vent de volaille et girolles juste crémees POULTRY VOL-AU-VENT WITH CREAMY CHANTERELLES	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

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	

POUR 2 FOR 2

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

SUSHIS

CLASSIQUES CLASSICS		SIGNATURES SIGNATURES	
SASHIMIS 8 PIÈCES 24	CALIFORNIA ROLLS 8 PIÈCES 26	NIGIRIS	SASHIMIS NEW STYLE
Saumon SALMON	Saumon SALMON	Spicy tuna 28	Thon TUNA 26
Thon TUNA	Thon TUNA	Salmon butter 28	Saumon SALMON 26
Mix MIX	Crevette PRAWN	ROLLS	
NIGIRIS 8 PIÈCES 26	Crabe CRAB	Cabane rolls, saumon mi-cuit, sauce spicy 28	
Saumon SALMON	Mix MIX	Half cooked salmon, spicy sauce	
Thon TUNA		Salmon cheese, saumon, fromage frais SALMON, FRESH CHEESE 26	
Crevette PRAWN		Rainbow roll, thon, crevettes, avocat TUNA, PRAWNS, AVOCADO 30	
Mix MIX		Dragon roll, tempura de gambas PRAWNS TEMPURA 32	
		PLATEAUX	
		12 Pièces 12 PIECES 38	24 Pièces 24 PIECES 72

SUGGESTIONS DU DÉJEUNER LUNCH SUGGESTIONS

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

Poke bowl, saumon, avocat, riz vinaigré, wakame, 23
tomates cerises, radis
SALMON POKE BOWL, AVOCADO, RICE, CHERRY TOMATOES, RADISH

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

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