

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, focaccia HEART OF BURRATA, LOCAL HAM, PEAR AND HAZELNUTS, FOCACCIA	19	« Mont d'Or rôti », jambon de Savoie, cocotte de grenailles ROASTED MONT D'OR CHEESE, LOCAL HAM, ROASTED POTATOES	34
Salade de chèvre chaud 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
Tataki de thon, soja et citron vert TUNA TATAKI, SOY, LIME	26	Grosses coquillettes, crème de truffe d'été, Beaufort et jambon blanc LARGE COQUILLETES PASTA WITH SUMMER TRUFFLE CREAM, BEAUFORT CHEESE & WHITE HAM	34
Tartare de saumon au citron vert, baies roses, écrasé d'avocat à la coriandre SALMON TARTARE WITH LIME, PINK PEPPERCORNS, AND MASHED AVOCADO WITH CORIANDER	24	Fish & chips de cabillaud, sauce tartare COD FISH & CHIPS, TARTAR SAUCE	26
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver, pain d'épices HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS, WINTER CHUTNEY, GINGERBREAD	28	Saumon mi-cuit, riz vénéré, pousses d'épinard, beurre blanc aux herbes HALF-COOKED SALMON, RICE, SPINACH SHOOTS, HERBS WHITE BUTTER	37
Salade César aux fines tranches de poulet fermier CAESAR SALAD WITH THIN SLICES OF FREE-RANGE CHICKEN	24	Noix de Saint-Jacques dorées, mousseline de panais, éclats de noisettes, sauce au chardonnay SEARED SCALLOPS WITH PARSNIP PURÉE, HAZELNUT CRUNCH AND CHARDONNAY SAUCE	39
Huitres Fine de Claire n°3 OYSTERS N°3 FINE DE CLAIRE	x6 21 x12 39	Suprême de poulet fermier simplement rôti aux cèpes, pommes grenailles ROASTED CHICKEN BREAST WITH CEPES, ROASTED POTATOES	32
GARNITURES SIDES	6	Tartare de boeuf « La Cabane » BEEF TARTAR « LA CABANE »	25
Purée « maison », purée « maison » truffe d'été (+ 8€), pommes frites, pommes grenailles, haricots verts, salade verte HOMEMADE MASHED POTATOES, HOMEMADE MASHED POTATOES SUMMER TRUFFLE (+8€), FRENCH FRIES, ROASTED POTATOES, GREEN BEANS, GREEN SALAD		Cheeseburger « Cabane » à la raclette fumée CABANE CHEESEBURGER WITH SMOKED RACLETTE	27
		Noix d'entrecôte Angus à la plancha, sauce au poivre GRILLED RIB STEAK ANGUS WITH PEPPER SAUCE	42
		Joue de boeuf braisée, légumes fondants, purée de pommes de terre BRAISED BEEF CHEEK WITH TENDER VEGETABLES AND MASHED POTATOES	29
		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	Blanquette de veau confit, légumes fondants et riz pilaf 24 VEAL BLANQUETTE WITH TENDER VEGETABLES AND PILAF RICE
Linguine à la bolognaise de boeuf Wagyu 23 LINGUINE WITH WAGYU BEEF BOLOGNESE	