

L'ATELIER



TOUS LES PLATS DE NOS MENUS ET DE NOTRE CARTE
SONT ÉLABORÉS SUR PLACE DANS NOTRE CUISINE
SELON NOS RECETTES, À PARTIR DE PRODUITS DE QUALITÉ.

FLAMMEKUECHE	L'ENTRÉE	LA SPÉCIALITÉ	LA TERRE	LE FROMAGE	LA GLACE
TRADITIONNELLE Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons 8€	FOUILLIS DE SALADES 5€	FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade. 22€ /personne (min 2) / 4€supplément charcuterie	CARPACCIO DE BŒUF XL aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites 18€	ASSIETTE DE TROIS FROMAGES DE NOTRE RÉGION 9€	CARAMÉLIA Glace caramel, sauce caramel au lait, chantilly 9€
SAVOYARDE Crème fraîche et fromage blanc, oignons, lardons et Reblochon. 10€	GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE Servi chaud, coulis de tomate 8€	FONDUE SAVOYARDE AUX TROIS FROMAGES Mélange sélectionné par nos soins, fouillis de salade. 22€ /personne (min 2) / 4€supplément charcuterie	TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU cru ou aller et retour, fouillis de salades et frites 21€	FAISSELLE NATURE 5€ CRÈME OU COULIS DE FRUITS ROUGES 6€	MARAÎCHERS Sorbet fraise, myrtille, framboise, coulis de fruits rouges, chantilly 9€
BIQUETTE Crème fraîche et fromage blanc, chèvre, roquette, noix et miel 9€	TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS Crème d'échalotes et copeaux de vieux comté, mesclun à la vinaigrette de cidre 9€	LA MATOUILLE Plat traditionnel composé d'une Tomme fondue passé au four, inséré d'ail et arrosé de vin blanc de Savoie. Fouillis de salade, pomme de terre vapeur (Supplément charcuterie 4€). 28€	MÉLI-MÉLO DE TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU ET CARPACCIO aux copeaux de Beaufort, fouillis de salades et frites 26€		DAME BLANCHE Glace vanille, sauce chocolat, brownie, chantilly 9€
ITALIENNE Crème fraîche et fromage blanc, jambon blanc truffé, roquette, tomate cerise, Burrata 12€	VELOUTÉ DE POTIMARRON Ouf mollet, crème de champignons et graines de courge 8€	TRADITIONNELS DIOTS AU VIN BLANC Polenta moelleuse à la Tomme de Savoie. 18€	ONGLET DE BŒUF ANGUS GRILLÉ crémé au poivre vert & whisky, frites 26€	LE SUCRE	CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS Glace, sauce, chantilly 9€
COCHONAILLE À PARTAGER	LA SALADE	L'EAU	BURGER SAVOYARD Steak haché, oignons confit, tomate, salade, sauce fumée, Beaufort, poitrine grillée, frites 19€	CAFÉ OU THÉ GOURMAND 10€	MONT BLANC Glace marron, vanille, crème de marron, chantilly 9€
ASSIETTE DE COCHONNAILLES À GRIGNOTER 14€	CROUSTILLANT DE REBLOCHON Fouillis de salades Petite 9€ - Grande 15€	PÊCHE DU MARCHÉ Croûte de chorizo et légumes du moment 19€	MAGRET DE CANARD RÔTI ENTIER Purée maison, légumes et jus réduit au miel de Savoie 28€	POIRES POCHÉES Aux épices douces, crumble aux noisettes et glace amande 8€	GÉNÉRAL Glace vanille, Whisky 10€
ASSIETTE DE COCHONNAILLES ET FROMAGES À GRIGNOTER 17€	SALADE SAVOYARDE Fouillis de salades, tomate, lardons, croûtons, œuf dur, beaufort Petite 12€ - Grande 18€	FILET DE LOTTE RÔTIES Jus de crustacé, fondue de poireaux et riz vénéré 24€	FILET DE TRUITE MEUNIÈRE Beurre noisette aux amandes, écrasé de pommes de terre et légumes automnaux 22€	MI-CUIT CHOCOLAT Cœur coulant et glace spéculos 9€	COLONEL Sorbet citron, vodka 10€
	SALADE CÉSAR Salade, poulet croustillant, œuf dur, tomate, croûtons et parmesan Petite 12€ - Grande 18€		SUPRÊME DE POULET au Reblochon fermier, polenta moelleuse et jus corsé 22€	TIRAMISU AUX MARRONS 8€	NOTRE SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES
			RISOTTO CRÉMEUX lié au parmesan et jambon cru Savoie 19€	PAIN D'ÉPICES Chocolat blanc et agrumes 9€	CRÈME GLACÉE Vanille, chocolat, café, caramel, marron, amande, spéculos
			SUGGESTION DU MOMENT (Voir l'ardoise)	CRÈME BRÛLÉE À la cassonade 7€	SORBET Fraise, framboise, myrtilles, citron
					Glace : La boule, 3€ 2 boules, 5€ 3 boules, 7€ Supplément chantilly, 1€

MENU ENFANT

14€

Steak hâché frais pur boeuf, pommes frites
OU Pêche du marché, riz

Crème brûlée à la cassonade
OU Coupe de glace 2 boules
OU Faisselle

Soda ou jus de fruit