



**Entre saveurs locales et parfums de nos montagnes,  
Cyril vous propose une cuisine « faite maison ».  
Poissons de lacs, viandes d'origine française,  
fruits et légumes de saison, fromages affinés de nos régions...autant de produits  
qui réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs.**

*« We invite you to enjoy our innovative and refined dishes,  
prepared freshly by the Cyril, combining the best local and mountain flavours.*

*With french meat, fresh fish, seasonal fruits and vegetables,  
matured cheeses to awaken and delight your senses ».*

A + B + C.....34,00 €

B + C.....29,00 €

A + B .....31,00 €

**Tartare de truite à l'huile fumée, coriandre-gingembre et poivre du Sichuan**

*Trout tartare with smoked oil, coriander-ginger and Sichuan pepper*

**Foie gras de canard en terrine maison, parfum de noix et réduction figue-oignon (Sup.4€)**

*Homemade duck foie gras, walnut flavor and fig-onion reduction (Sup.4€)*

**Velouté fraîcheur tomate-poivron rouge, mousse de chèvre et romarin**

*Cold tomato and red pepper velouté, goat cheese foam and rosemary flavour*

**B : LES PLATS** *Main courses* .....28€

**Langoustines rôties, émulsion crustacés, kumbawa et crozets gratinés**

*Roasted langoustines, shellfish emulsion, morels and gratinated crozets*

**Carré de porcelet cuit à basse température, mousseline de céleri, morilles et jus corsé**

*Piglet cooked at low temperature, celery mousseline and garlic sauce*

**La traditionnelle tartiflette, mesclun et jambon cru de Savoie.....18€**

*The traditional tartiflette, mesclun and raw ham*

**C : LES GOURMANDISES** *Desserts* .....12€

**Sélection de fromages affinés de nos régions**

*Selection of matured cheeses from our regions*

**Parfait glacé à la myrtille, coulis framboise - basilic**

*Frozen blueberry parfait, red fruit coulis and basil*

**Entremet chocolat-tonka, gel agrumes et crème glacée**

*Chocolate-tonka entremet, citrus fruit gel and ice cream*

**Crème brûlée à la verveine, financier pistache et sorbet**

*Verbena creme brulee, pistachio financier and sorbet*

*Viandes d'origine française et allemande*  
Prix TTC, service compris