

LE FESTIVAL

Les entrées

Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest mi-cuit à la fleur de sel et au poivre, brioche toastée. **18 €**

Duck foie gras, Salt flower, pepper and toasted bun.

Saumon façon gravlax, guacamole au jus de yuzu, légumes croquants et sésame noir. **18 €**

Salmon gravlax style, guacamole with yuzu juice, crunchy vegetables and black sesame.

Quiche Veggie, Mesclun **12 €**

Les planches

(non-stop de 12h à 22h)

Planche des Hauts Forts **16 €**
Jambon truffé, viande de grison, saucisson raffiné, jambon speck.

Delicatessen platter, truffle ham, grison meat, dry sausage, speck ham.

Planche des Alpes **15 €**
Abondance, reblochon, tomme, gruyère suisse.
Cheese platter, abundance, reblochon, tome and gruyere.

Planche des Dromonts **15 €**
Saucisson raffiné, jambon speck, tomme, reblochon.
Mixed platter, dry sausage, speck ham, tome and reblochon.

Planche Blue Velvet **14 €**
Houmous, caviar de tomate séchée, tapenade d'artichaut.
Veggie platter, hummus, dried tomato caviar, artichoke tapenade.

Assiette de Saumon Fumé **15 €**
Smoked salmon

Accompagnement : frites, frites de patates douces, mesclun.

Sides : french fries, sweet potatoe fries, mixed salad leaves.

Les cocottes

Fagottini, jambon cru italien, crème. **17 €**
Fagottini, dry italian ham and cream.

Blanquette de veau à l'ancienne, riz **24 €**
Veal blanquette with rice.

Ravioles IGP à la crème de morilles. **19 €**
Raviolis with morel cream.

Cocotte de diots, polenta crémeuse **22 €**
Diots sausage with creamy polenta.

Les spécialités

Fondue des alpages, **28 €**
Plateau de charcuteries
Cheese Fondue with delicatessen platter and salad.

Fondue royale aux truffes **33 €**
Plateau de charcuteries et jambon truffé
Royal fondue with truffle, delicatessen platter and truffle ham.

Boîte chaude Moelleux du Revard, **26 €**
Pommes en robe des champs.
Hot cheese box, potatoes in field dress.

Tartiflette **24 €**

LE FESTIVAL

Les poissons

Risotto aux écrevisses **23 €**
Crayfish risotto

Dos de Saumon roti, **21 €**
gratin de cardons.
Roast salmon filet with cardoon gratin.

Les viandes

Cœur d'entrecôte Black Angus **28 €**
Black angus rib steak.

Tartare de bœuf Charolais, **22 €**
pesto Sicilien bio, tomates confites, parmesan et
roquette
Beef tartare, bio sicilian pesto, candied tomatoes,
parmigiano, arugula.

Accompagnements : frites, frites de patates
douces, mesclun.
Sides : french fries, sweet potatoe fries, mixed salad
leaves.

Les burgers

Burger de bœuf Savoyard, **24 €**
tomme au lait cru IGP, lard et pain multi
graines.
Savoie burger, tome, lard, cereal bread.

Burger de poulet, **22 €**
julienne de légumes, guacamole, crème
Madame Loik, pain gourmet potiron.
Chicken burger, vegetable julienne, guacamole,
cream cheese, pumpkin bread.

Burger veggie, **22 €**
pain gourmet potiron.

Accompagnement : frites, frites patates
douces, mesclun.
Sides : french fries, sweet potatoe fries, mixed salad

Les desserts

Crème brûlée **10 €**

Profiteroles au chocolat **12 €**

Brioche perdue, **12 €**
glace au miel de montagne, chantilly
French toast, honey ice cream and whipped cream.

Tiramisu **12 €**

Tarte myrtille **12 €**
Blueberry tart.

Moelleux cœur coulant, **12 €**
glace vanille
Lava cake, vanilla ice cream

Coupe de glace 3 boules **10 €**

Parfums : thé vert matcha, caramel au beurre
d'Isigny, chocolat alto, infusion café
cardamome, rocher praline, spritz, yaourt
bulgare fruits des bois, grand Marnier,
chocolat blanc, fraise, noix de coco, ananas
rôti, citron basilic, mojito

Perfums : Matcha green tea, Isigny butter caramel,
chocolate alto, cardamom coffee infusion, praline
rock, spritz, Bulgarian yogurt with forest fruits, large
Marnier, white chocolate, strawberry, coconut,
roasted pineapple, lemon basil, mojito