



POUR COMMENCER TO START

Potage du jour du Fitz Roy - 14€
Fitz Roy's soup of the day

Gravlax de truite marinée à la myrtille et estragon, gelée de citron
Légumes croquants & blinis maison - 17€
*Blueberry and tarragon marinated trout gravlax, lemon jelly
Crispy vegetables & homemade blinis*

Pâté en croûte du Fitz Roy au foie gras & ris de veau de lait - 16€
Fitz Roy's « pâté en croute » with foie gras and milk-fed veal sweetbreads

Salade d'endives à la truffe, copeaux de Beaufort & vinaigrette à l'huile de noix - 26€
Endive salad with truffle, Beaufort cheese shavings & nuts oil dressing

Œuf parfait aux champignons de Savoie, lard & Mondeuse - 19€
64°C egg with Savoy mushrooms, bacon & Mondeuse red wine

Poireaux de pleine terre grillés
Vinaigrette au miel de Savoie & croustillant de Reblochon - 19€
Grilled leeks, Savoy honey dressing & crispy Reblochon cheese

À SUIVRE FOLLOWING

Filet de boeuf aux oignons de Roscoff gratinés

Cocotte de légumes & sauce châteaubriand - 43€

Beef filet with Roscoff's grilled onions, vegetables & « châteaubriand » sauce

Poisson du jour à la plancha

Julienne de légumes, pommes vapeur & sauce grenobloise - 28€

Grilled fish of the day, julienne vegetables, steamed potatoes & « grenobloise » sauce

Filet mignon de veau de lait, mousseline de pommes de terre au beurre demi-sel

Panais glacés & sauce soubise - 36€

Milk-fed veal filet mignon, mashed potatoes with salted butter

Glazed parsnip & « soubise » sauce

La Cotriade de Savoie (truite, carpe, esturgeon), légumes de saison

Croûtons & rouille au safran de Savoie - 36€

Trio of fish (trout, carp, sturgeon), seasonal vegetables

Croutons & « rouille » sauce with Savoie saffron

Gnocchis du Chef, jardin de légumes & purée de carottes - 19€

Chef's gnocchis, vegetables garden & carrot puree

À PARTAGER TO SHARE

Côte de boeuf (1kg), sauce béarnaise maison - 150€
Beef rib, homemade bearnaise

Epaule d'agneau en deux cuissons (1,2kg), jus au foin - 130€
Lamb shoulder, hay infused gravy

Côte de cochon (1kg) - 86€
Pork rib

Accompagnements Sides

Mousseline de pommes de terre à l'ail, légumes de saison glacés au beurre demi-sel
Garlic mashed potatoes, seasonal vegetables glazed with salted butter

Supplément escalope de foie gras poêlée - 15€
Extra pan-fried foie gras

Supplément truffe noire Melanosporum - 25€
Extra black truffle Melanosporum

Toutes nos viandes proviennent de La Boucherie des Halles à Chambéry
All of our meats are from « La Boucherie des Halles » in Chambéry

POUR FINIR FOR THE END

Plateau de fromages de nos régions - 19€

Local cheese board

Tarte du jour - 15€

Tart of the day

Chocolat-noisette, chocolat Namelaka, espuma sapin
& noisettes fumées - 13€

*Hazelnut chocolate, Namelaka chocolate, fir tree espuma
& smoked hazelnuts*

Biscuit de Savoie, compotée de myrtilles, siphon yaourt
& sorbet myrtilles - 13€

*Savoie biscuit, blueberries compote, yoghurt siphon
& blueberry sorbet*

Poire pochée au vin rouge, pain d'épices & sorbet poire aux épices - 11€

Pear poached in red wine, gingerbread & pear sorbet with spices

Salade de fruits de saison - 11€

Seasonal fruits salad

MENU ENFANT

KIDS MENU

21€

Penne Rigate, bolognaise maison
Penne Rigate, homemade bolognese

Gratin de crozets au Reblochon fermier
Crozets pasta gratin with farmer Reblochon cheese

Steak haché de boeuf & son jus, frites maison
Ground beef steak with gravy, homemade fries

Poisson du moment façon meunière, riz & légumes
Fish of the moment « meunière » way, rice & vegetables

Blanc de poulet rôti, frites maison
Roasted chicken breast, homemade fries

Salade de fruits de saison
Seasonnal fruits salad

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

Tarte du jour
Tart of the day

Glace ou sorbet maison (1 boule)
Homemade ice cream or sorbet (1 scoop)

Prix nets en euros, taxes et service inclus
Net prices in euros, taxes and service included

