



# Les Clarines

## Proposition du moment



### Nos Planches (pour 2 ou 4 personnes)

Planche de charcuteries de Savoie

Planche mixte (charcuteries de Savoie et fromages fermiers)

14€ /25€

19€ /35€

### Nos Entrées

**Mille feuille de tomates** / Trio de tomates anciennes / Burrata fumée / 13€  
Coulis de légumes d'été / Tomates groseille / Huile de basilic / Croûtons /  
Sorbet Basilic « Glace des Alpes » (1/7)

**Comme une Bruschetta** / Caviar d'aubergine / Focaccia / Coppa de Savoie de 13€  
« La Salaison du Cayon » / Courgettes marinée / Tomate séchées / Parmesan  
(1/7)

**Œuf parfait 63°C** / Crémeux de petits pois et menthe / Figues fraîches rôties au 12€  
porto / Pop Corn au poivre de Jamaïque / Croûtons noirs (1/3/7)

**Foie gras** du « Domaine de Limagne »(Auvergne) mi-cuit 17€  
/ Marbré au jus de cerise et cerise / Chutney cerise / Pain d'épices  
(1/3/7)

### Nos Plats

**Filet de rascasse Sébaste** / cuit en marinade asiatique / Purée de choux fleur / 26€  
Sommité de choux de couleurs / Purée d'ail noir / Gel d'Umeboshi /  
Taboulé de choux fleur bergamote et noisette. (2/4/6/7/8/14)

**Filet poulet jaune fermier français** cuit en basse température / 25€  
Sauce poulette au Xérès / Tian blettes-aubergine-avoine / Crumble au Xérès / Tombées  
de blettes / mini aubergines rôties (1/7/8)

**Maki de poireaux** / Purée de poivrons rouges grillés / 18€  
Salade de lentilles du Puy et de lentilles corail / Gel d'abricot et piment vert / Brocolis  
/ Vinaigrette d'abricot (-)

**1/4 de Poulet fermier contisé** au beurre de romarin et citron / Grenailles / 22€  
Salade aux herbes / Jus de volaille (1/7)  
(pour deux personnes minimums et **exclusivement sur réservation**, prix par personne)

**Matouille à la Tome des Bauges AOP** (Bio Gaec la Marmotte à la Motte en 18€  
Bauges ) / Salade verte / Pommes de terre  
Supplément charcuterie de Savoie (7) 7€

**Côte de bœuf française** (500g crue) béarnaise à l'ail des ours / 35€  
Frites de pomme de terre / Salade verte (3/7)

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS  
Pour les allergènes se référer au tableau pilote

## Nos Fromages et Desserts

<b>Assortiment de fromages Fermiers</b>	(7)	<b>9€</b>
<b>Faisselle fermière</b> avec son accompagnement salé ou sucré	(7)	<b>6€</b>
<b>Gâteau de Savoie</b> et son accompagnement	(1/3/7)	<b>8€</b>
<b>La soupe chocolat noir</b> / Fruits frais de saison	(7)	<b>9€</b>
<b>L'Orange</b> / Carpaccio d'orange pochée au romarin / Gelée de romarin / Crumble au poivre de Timut / Sorbet orange sanguine « Glace des Alpes »	(1)	<b>9€</b>
<b>Moitié-Moitié</b> Gelée de Coco aux perles du Japon / Fraises au Rapadura / Zestes de citron vert / Siphon au sirop d'érable	(7)	<b>9€</b>

## Nos Menus enfant (Jusqu'à 12 ans)

<b>Gastronome en herbe</b> (une entrée et un plat de la carte en portion adaptée)		<b>15€</b>
<b>Supplément pour le foie gras</b>		<b>3€</b>
<b>Filets de poulet panés</b> / frites de pomme de terre Yaourt ou boule de glace	(1/3)	<b>12€</b>
<b>Matouille enfant</b> (servie avec une portion adaptée de charcuterie et des pommes de terre)	(7)	<b>12€</b>



**PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS**  
Pour les allergènes se référer au tableau pilote



# Les Clarines

## Proposal of the Moment



### Our Boards (for 2 ou 4 peoples)

Charcuterie board	14€ /25€
Mixed board (charcuteries and cheeses)	19€ /35€

### Our Starters

<b>Millefeuille of tomatoes</b> / Trio of heirloom tomatoes / Smoked burrata / Summer vegetables coulis / Micro tomatoes / Basil oil / Croûtons / Basil Sorbet of « Glace des Alpes »	13€
---	-----

<b>Like a Bruschetta</b> / Eggplants caviar / Focaccia / Savoy coppa from «La Salaison du Cayon » / Marinated zucchinis / Dried tomatoes / Parmesan	13€
---	-----

<b>Œuf parfait 63°C</b> / Peas and Mint creamy / Roasted fresh figs with red porto Pop Corn with Jamaïcan pepper / black croutons	12€
---	-----

<b>Duck Foie Gras</b> from « Domaine de Limagne » (Auvergne) half-cooked with cherry / Cherry chutney / Gingerbread	17€
---	-----

### Our Dishes

<b>Rockfish fillet</b> / Cooked in Asian marinade / Cauliflower puree / colored cauliflower / black garlic puree / Umeboshi jelly / Tabbouleh of cauliflower, bergamot and hazelnuts	26€
--	-----

<b>Free-range yellow chicken fillet</b> cooked at low temperature / Poulette sauce with Xérès / Chard-eggplants-oats Tian / Crumble with Xérès / fallen chard / roasted little eggplants	25€
--	-----

<b>Maki of leek</b> / Grilled red Pepper Puree / Green lens from Puy and coral lens salad Apricot and green chilli gel / Broccoli / Apricot vinaigrette	18€
---	-----

<b>1/4 of "Contisé" Farm Chicken</b> with rosemary butter and lemon / Shot potatoes / Herb salad / Poultry juice	22€
--	-----

<b>French Beef prime rib</b> (500g raw) / Wild Garnic bearnaise/ French Fries/ Salad	35€
--	-----

<b>Matouille à la Tome des Bauges</b> (Bio Gaec les Marmottes at la Motte en Bauges ) Salad / Potatoes	18€
Additional charcuterie of Savoie	7€

PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS  
Pour les allergènes se référer au tableau pilote

## Nos Fromages et Desserts

<b>Assortment of Farmers cheeses</b>	(7)	<b>9€</b>
<b>Farm cheese basket</b> with its salty or sweet accompaniment	(7)	<b>6€</b>
<b>The Gâteau de Savoie</b> and its accompaniment	(1/3/7)	<b>8€</b>
<b>The Black chocolate soup</b> / Fresh seasonal fruit	(7)	<b>9€</b>
<b>The Orange</b> / Orange carpaccio poached with rosemary / Rosemary jelly		<b>9€</b>
Timut pepper crumble / Blood orange sorbet « Glace des Alpes »	(1)	
<b>Fifty-fifty</b> coconut jelly with japanese pearls / strawberries with Rapadura/ Lime zest / Maple syrup cream	(7)	<b>9€</b>

## Nos Menus enfant (Until 12 years old)

<b>Gastronome en herbe</b> (a starter and a dish of the menu in adapted portion)		<b>15€</b>
<b>Additional for Duck foie gras</b>		<b>3€</b>
<b>Breaded chicken fillets</b> / French fries		<b>12€</b>
Yogurt or scoop of ice cream	(1/3/7/8)	
<b>Child Matouille</b> (served with an adapted portion of charcuteries and potatoes)	(7)	<b>12€</b>



PRIX NETS ET SERVICE COMPRIS  
Pour les allergènes se référer au tableau pilote