



# Les Clarines

## Proposition du moment



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

Planche de charcuteries de Savoie	14€ /25€
Planche mixte (charcuteries de Savoie et fromages fermiers)	19€ /35€

### Nos Entrées

<b>Ballottine de Truite</b> / Truite de la pisciculture de Font Rome fumée par nos soins / Crème de yuzu/aneth et petits légumes / Gel yuzu / Salade d'épinard / Huile de Noix (4/7/8/11)	15€
<b>Comme une Bruschetta</b> / Caviar d'aubergine / Focaccia / Coppa de Savoie de « La Salaison du Cayon » / Courgettes marinée / Tomate séchées / Parmesan (1/7)	13€
<b>Œuf parfait 63°C</b> / Crémeux d'Ajo Blanco (purée d'ail et amande) / Magret de canard fumé du « Domaine de Limagne » (Auvergne) / Chips d'ail / Sirop de betterave (1/3/7/8)	14€
<b>Foie gras</b> du « Domaine de Limagne »(Auvergne) mi-cuit / Marbré au jus de cerise et cerise / Chutney cerise / Pain d'épices (1/3/7)	17€

### Nos Plats

<b>Omble de la « Pisciculture des Puits Tournés » confit à l'huile fumée</b> / Purée de patate douce fumée / Moules de Bouchot / Pâtissons farcis / Salade d'épeautre et vinaigre de sakura / Graines de Courge / Sauce Marinière (1/4/7/8/14)	25€
<b>Râble de Lapin français</b> farci à la Pomme Reinette caramélisé / Crozet à la crème épaisse de foin / Quartiers de Reinette caramélisés / Roquefort / Noix / Jus de lapin au vinaigre de pomme « Améa XX » (1/7/8)	26€
<b>Maki de poireaux</b> / Purée de poivrons rouges grillés / Salade de lentilles du Puy et de lentilles corail / Gel d'abricot et piment vert / Brocolis / Vinaigrette d'abricot (-)	18€
<b>1/4 de Poulet fermier contisé</b> au beurre de romarin et citron / Grenailles / Salade aux herbes / Jus de volaille (1/7) (pour deux personnes minimums et <b>exclusivement sur réservation</b> , prix par personne)	22€
<b>Matouille ou Tome des Bauges AOP chaude</b> (Bio Gaec la Marmotte à la Motte en Bauges) / Salade verte / Pommes de terre Supplément charcuterie de Savoie (7)	18€ 7€
<b>Côte de bœuf française</b> (500g crue) béarnaise à l'ail des ours / Frites de pomme de terre / Salade verte (3/7)	35€

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 froide de 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>Autour de l'Amande</b> / Entremet mousse amande et cardamome / Billes de Poire Williams pochées / Poires Williams caramélisées / Lait d'amande / Amandes Baton torréfiées	(1/3/7/8)	<b>10€</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>16€</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>14€</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>Trout balls</b> / trout from the Font Rome fish farm, smoked by us / Yuzu/dill cream and small vegetables/ Yuzu gel / Spinach salade/ Nuts oil (4/7/8/11)	15€
<b>Like a Bruschetta</b> / Eggplants caviar / Focaccia / Savoy coppa from «La Salaison du Cayon » / Marinated zucchinis / Dried tomatoes / Parmesan (1/7)	13€
<b>Œuf parfait 63°C</b> / Ajo Blanco creamy / smoked duck breast from the « Domaine de Limagne » / Garlic chips / Beet syrup (1/3/7/8)	14€
<b>Duck Foie Gras</b> from « Domaine de Limagne » (Auvergne) half-cooked with cherry / Cherry chutney / Gingerbread (1/3/7/8)	17€

### Our Dishes

<b>Char From the « Pisciculture des Puits Tournés » confit in smoked oil</b> / Smoked sweet potatoes puree / Bouchot mold / Stuffed Pattypan squash / Spelled salad with Sakura vinegar / pumpkin seed / Marinara sauce with mussels (1/4/7/8/14)	25€
<b>Saddle of french rabbit</b> stuffed with caramelized pippin apple / crozet with thick hay cream / Caramelized pippin quarters / Roquefort / Walnuts Rabbit juice with apple vinegar « Amea XX » (1/7/8)	26€
<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 (7) (For two people minimum and <b>exclusively with a reservation</b> ) price per person	22€
<b>French Beef prime rib</b> (500g raw) / Wild Garnic bearnaise/ French Fries/ Salad (3/7)	35€
<b>Matouille or Hot Tome des Bauges</b> (Bio Gaec les Marmottes at la Motte en Bauges ) Salad / Potatoes Additional charcuterie of Savoie (7)	18€ 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 Cold Black chocolate soup</b> / Fresh seasonal fruit	(7)	<b>9€</b>
<b>The Orange</b> / Orange carpaccio poached with rosemary / Rosemary jelly Timut pepper crumble / Blood orange sorbet « Glace des Alpes »	(1)	<b>9€</b>
<b>Around the Almond</b> / Almond and cardamom mousse dessert / Poached Williams pear balls / Caramelized Williams Paers / Almond milk / Roasted sticks Almonds	(1/3/7/8)	<b>10€</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>16€</b>
<b>Additional for Duck foie gras</b>	<b>3€</b>
<b>Breaded chicken fillets</b> / French fries Yogurt or scoop of ice cream	(1/3/7/8) <b>12€</b>
<b>Child Matouille</b> (served with an adapted portion of charcuteries and potatoes)	(7) <b>14€</b>



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