



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

| | |
|---|-----|
| Ballottine de Truite / 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€ |
| Comme une Bruschetta / Caviar d'aubergine / Focaccia / Coppa de Savoie de « La Salaison du Cayon » / Courgettes marinée / Tomate séchées / Parmesan (1/7) | 13€ |
| Œuf parfait 63°C / 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€ |
| Foie gras 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

| | |
|--|-----------|
| Omble de la « Pisciculture des Puits Tournés » confit à l'huile fumée / 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€ |
| Râble de Lapin français 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€ |
| Cromesqui de polenta aux champignons / Polenta aux champignons / Poêlée de champignons frais/ Meule des Bauges / Poudre de champignons secs / Huile de persil / Chips de persil / Noisettes (7/8) | 23€ |
| 1/4 de Poulet fermier contisé au beurre de romarin et citron / Grenailles / Salade aux herbes / Jus de volaille (1/7) (pour deux personnes minimums et exclusivement sur réservation , prix par personne) | 22€ |
| Matouille ou Tome des Bauges AOP chaude (Bio Gaec la Marmotte à la Motte en Bauges) / Salade verte / Pommes de terre Supplément charcuterie de Savoie (7) | 18€ 7€ |
| Côte de bœuf française (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

| | | |
|--|-----------|------------|
| Assortiment de fromages Fermiers | (7) | 9€ |
| Faisselle fermière avec son accompagnement salé ou sucré | (7) | 6€ |
| Gâteau de Savoie et son accompagnement | (1/3/7) | 8€ |
| La soupe froide de chocolat noir / Fruits frais de saison | (7) | 9€ |
| L'Orange / Carpaccio d'orange pochée au romarin / Gelée de romarin / Crumble au poivre de Timut / Sorbet orange sanguine « Glace des Alpes » | (1) | 9€ |
| Autour de l'Amande / Entremet mousse amande et cardamome / Billes de Poire Williams pochées / Poires Williams caramélisées / Lait d'amande / Amandes Baton torréfiées | (1/3/7/8) | 10€ |

Nos Menus enfant (Jusqu'à 12 ans)

| | | |
|--|-------|------------|
| Gastronome en herbe (une entrée et un plat de la carte en portion adaptée) | | 16€ |
| Supplément pour le foie gras | | 3€ |
| Filets de poulet panés / frites de pomme de terre Yaourt ou boule de glace | (1/3) | 12€ |
| Matouille enfant (servie avec une portion adaptée de charcuterie et des pommes de terre) | (7) | 14€ |



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

| | |
|--|-----|
| Trout balls / 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€ |
| Like a Bruschetta / Eggplants caviar / Focaccia / Savoy coppa from «La Salaison du Cayon » / Marinated zucchinis / Dried tomatoes / Parmesan (1/7) | 13€ |
| Œuf parfait 63°C / Ajo Blanco creamy / smoked duck breast from the « Domaine de Limagne » / Garlic chips / Beet syrup (1/3/7/8) | 14€ |
| Duck Foie Gras from « Domaine de Limagne » (Auvergne) half-cooked with cherry / Cherry chutney / Gingerbread (1/3/7/8) | 17€ |

Our Dishes

| | |
|---|-----------|
| Char From the « Pisciculture des Puits Tournés » confit in smoked oil / 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€ |
| Saddle of french rabbit 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€ |
| Polenta and mushroom cromesqui / Mushroom polenta / Pan-fried fresh mushrooms / « Meule des Bauges » / Mushroom powder / Parsley oil / Parsley chips / Hazelnuts (7/8) | 23€ |
| 1/4 of "Contisé" Farm Chicken with rosemary butter and lemon / Shot potatoes / Herb salad / Poultry juice (7) (For two people minimum and exclusively with a reservation) price per person | 22€ |
| French Beef prime rib (500g raw) / Wild Garnic bearnaise/ French Fries/ Salad (3/7) | 35€ |
| Matouille or Hot Tome des Bauges (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

| | | |
|---|-----------|------------|
| Assortment of Farmers cheeses | (7) | 9€ |
| Farm cheese basket with its salty or sweet accompaniment | (7) | 6€ |
| The Gâteau de Savoie and its accompaniment | (1/3/7) | 8€ |
| The Cold Black chocolate soup / Fresh seasonal fruit | (7) | 9€ |
| The Orange / Orange carpaccio poached with rosemary / Rosemary jelly Timut pepper crumble / Blood orange sorbet « Glace des Alpes » | (1) | 9€ |
| Around the Almond / Almond and cardamom mousse dessert / Poached Williams pear balls / Caramelized Williams Paers / Almond milk / Roasted sticks Almonds | (1/3/7/8) | 10€ |

Nos Menus enfant (Until 12 years old)

| | |
|--|----------------------|
| Gastronome en herbe (a starter and a dish of the menu in adapted portion) | 16€ |
| Additional for Duck foie gras | 3€ |
| Breaded chicken fillets / French fries Yogurt or scoop of ice cream | (1/3/7/8) 12€ |
| Child Matouille (served with an adapted portion of charcuteries and potatoes) | (7) 14€ |



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