



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€

Velouté de butternut / Brisure de noisette / Chips de lard / Crème de lard fumé / Croûtons / Chips de persil (1/7/8)

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

Dorade française sautée / Purée de potimarrons / Choux farci / Châtaigne / Pied de moutons / Xérès / Chips de châtaigne / Beurre blanc à l'Hysope (4/7/8)

26€

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€

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)	7€
Gâteau de Savoie et son accompagnement	(1/3/7)	8€
Le Dôme marron / Mousse marron / Biscuit feuilletine / Sauce chocolat Nappage chocolat / Brisure de châtaigne / Marron glacé	(1/3/7/8)	10€
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 Bâton 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€
Butternut Soup / Broken hazelnuts / Bacon chips / Smoked bacon cream / Croutons / Parsley chips (1/7/8)	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

French sea bream stir-fry cooking / Pumpkin puree / Stuffed cabbage / Chestnut / Sheep's foot mushrooms / Xérès / Chestnut Chips / Butter sauce with Hysope (4/7/8)	26€
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 croustis / 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€
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)	7€
The Gâteau de Savoie and its accompaniment	(1/3/7)	8€
Chestnuts Dome / Chestnuts moss / Feuilletine biscuit / Chocolate sauce Chocolate topping / Broken chestnuts / Glossy Brown	(1/3/7/8)	10€
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