



**Entre saveurs locales et parfums de nos montagnes,
Cyril vous propose une cuisine « faite maison ».
Poissons de lacs, viandes d'origine française,
fruits et légumes de saison, fromages affinés de nos régions...autant de produits
qui réveilleront vos sens au travers de plats raffinés et inventifs.**

*« We invite you to enjoy our innovative and refined dishes,
prepared freshly by the Cyril, combining the best local and mountain flavours.
With french meat, fresh fish, seasonal fruits and vegetables,
matured cheeses to awaken and delight your senses ».*

A + B + C.....34,00 €
B + C.....29,00 €
A + B31,00 €

A : LES ENTREES *Starters* 14€

Velouté fraîcheur petits pois-basilic, chorizo et mousse de chèvre safranée

Fresh peas and basil velouté, chorizo and saffron-goat cheese mousse

Tartare de truite, coriandre-gingembre et poivre du Sichuan

Trout tartare, coriander-ginger and Sichuan pepper

Foie gras de canard en terrine maison, pain aux fruits et réduction figue-oignon (Sup.4€)

Homemade duck foie gras, fruits bread and fig-onion reduction (Sup.4€)

Taboulé végétal, menthe fraîche et coulis de tomates-basilic

Vegetable tabbouleh, fresh mint and tomato-basil coulis

B : LES PLATS *Main courses* 29€

Langoustines rôties, émulsion crustacés, kumbawa et risotto à l'encre de seiche

Roasted langoustines, shellfish emulsion, kumbawa and squid ink risotto

Effilochée de canard façon parmentier et jus corsé à la truffe noire

Shredded duck parmentier style and black truffle jus

LES SPECIALITES *Specialities*..... 18€

Crozets de Valmorel et diots de Savoie gratinés

Crozets de Valmorel and Diots de Savoie au gratin

La traditionnelle tartiflette et jambon cru de Savoie

The traditional tartiflette and raw ham from Savoie

C : LES GOURMANDISES *Desserts* 12€

Sélection de fromages affinés de nos régions

Selection of matured cheeses from our regions

Sablé aux fruits de saison, mousse chocolat blanc et romarin

Fruit shortbread, white chocolate and rosemary mousse

Moelleux à la crème de marron, cœur coulant mirabelle

Chestnut cream cake, flowing plum plum heart

Crème brûlée à la verveine et financier pistache

Verbena creme brulee and pistachio financier