

LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive
Refined and inventive cuisine

19h-21h30
7pm-9.30pm



ENTREES STARTERS

LE VELOUTE DU JOUR · 16€

Soup of the day

LA TRUITE DE SAVOIE FACON GRAVELAX · 22€

Tartare de choux fleur de couleur,
vinaigrette citron huile d'olive

*Colourful cauliflower tartare,
lemon and olive oil dressing*



LA BRUSCHETTA · 23€

Pastrami de veau angus fumé,
pesto de tomates confites

*Smoked Angus veal pastrami,
sun-dried tomato pesto*



L'OEUF PARFAIT · 19€

Velouté de champignons, huile parfumée à la truffe,
oeuf bio cuit à 63°, meule des glaciers

*Cream of mushroom soup, truffle-infused oil,
organic egg cooked at 63°C, glacier cheese*



LA BURRATA FUMEE · 22€

Au lait de bufflone,

gnocchi au butternut et noisettes torréfiées

with buffalo milk,

gnocchi with butternut squash and roasted hazelnuts



PLATS

MAIN COURSES



LES NOIX DE SAINT JACQUES • 33€

Crèmeux de carottes à la vanille BIO de Madagascar,
émulsion de barbadillo

*Organic Madagascan vanilla carrot cream,
barbadillo emulsion*



LA COTE DE BOEUF ANGUS • 98€

(2 PERS.) (2 PEOPLE)

Légumes racines étuvés au thym et frites fraîches
Sauce béarnaise, sauce chimichurri et sauce truffe,
Root vegetables steamed with thyme and french fries
Béarnaise, chimichurri and truffle sauce



LE FILET DE BOEUF • 32€

Ecrasé de pommes de terre à la truffe,
légumes de saison, jus corsé
Mashed potatoes with truffles,
seasonal vegetables, full-bodied gravy



L'OMBLE CHEVALIER • 29€

Crèmeux de butternut,
légumes d'antan au beurre mousseux, sauce Noilly Prat
Butternut squash creamy,
traditional vegetables with foamy butter, Noilly Prat sauce



LE RISOTTO CARNAROLI • 27€

Morilles et meule des glaciers
Morels and glacier cheese



SPECIALITES

SPECIALTIES

LA TARTIFLETTE MAISON • 24€

Pommes de terre, lard de montagne,
oignons grillés, Reblochon et salade verte

Potatoes, mountain bacon,
grilled onions, Reblochon, salad



LA FONDUE SAVOYARDE • 28€ /

(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Margeriaz des Bauges et Beaufort AOP

Servie avec salade verte

Served with salad



LA RACLETTE • 30€ /

(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP

Servie avec salade verte , charcuterie savoyarde et pommes de terre

Served with salad, savoyard delicatessen and potatoes



Supplément charcuterie • 15€

Extra delicatessen

Sur réservation jusqu'à 15h le jour même
Reservations accepted until 3pm on the same day



Version végétarienne possible

Vegetarian version available



ENFANTS CHILDREN

LE MENU • 18€

AU CHOIX TO CHOOSE FROM

• PLAT DU JOUR

Dish of the day

• COQUILLETES

Jambon et Beaufort
crémeux

*Ham and creamy
Beaufort cheese*



• STEAK HACHE

Cuit à coeur, servi
avec frites,
légumes ou pâtes

*Beef burger served with
fries, vegetables or
pasta*



• AIGUILLETES DE POULET PANE

Servies avec frites,
légumes ou pâtes
*Chicken tenders served
with fries, vegetables
or pasta*



PLAT
MAIN COURSE

AU CHOIX TO CHOOSE FROM

• DESSERT DU JOUR

*Dessert of
the day*

• MOUSSE AU CHOCOLAT

*Chocolate
mousse*

• COMPOTE DE POMMES

*Apple
compot*

• 1 BOULE DE GLACE*

*1 scoop of
ice cream**

DESSERT

*Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, cassis
*Vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant

AU CHOIX TO CHOOSE FROM

• SIROP A L'EAU

Water with syrup

• DIABOLO

*Lemonade
with syrup*

• JUS DE POMME / ORANGE

Apple or orange juice

BOISSON
DRINK



DESSERTS

LE MONT BLANC · 14€

Ganache à la vanille BIO de Madagascar, confit de myrtille-cassis,
pâte sucrée délicatement croustillante, crème de marron onctueuse
*Organic Madagascan vanilla ganache, blueberry and blackcurrant confit,
delicately crisp sweet pastry, velvety chestnut cream*



LE CHOCOLAT CARAMEL PECAN · 15€

Sablé cacao profond au chocolat Valrhona, mousse chocolat Guanaja,
noix de pécan caramélisées, glace vanille
*Deep cocoa shortbread with Valrhona chocolate, Guanaja chocolate
mousse, caramelised pecans, vanilla ice cream*



LA FRAICHEUR D'AGRUMES · 14€

Cheesecake aux agrumes, crémeux citron,
gel coriandre aux notes herbacées, sorbet citron
*Citrus cheesecake, lemon cream,
coriander gel with herbal notes, lemon sorbet*



LE CAFE GOURMAND · 12€



ALLERGENES ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustacés
Crustaceans



Oeufs
Eggs



Poissons
Fishes



Arachides
Peanuts



Soja
Soya



Lait
Lactose



Fruits à coques
Nuts



Céleri
Celery



Moutarde
Mustard



Sésame
Sesame



Sulfites
Sulphites



Lupin
Lupin



Mollusques
Mollusks



ALPAGGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850