

DÉJEUNER

LES ENTRÉES

Poulet fermier, César dressing (cœur de sucrine, croutons, lard grillé, César sauce)	26
Légumes croquants façon Salade niçoise (Lomo de thon, Vinaigrette Citronnée)	26
Onctueuse Buratta (Vinaigrette de tomates, Pesto de basilic et dentelle de parmesan)	24
Salade de quinoa, légumes et fleurs de saisons, condiment pilé aux herbes	24

POISSONS

Sole de Sable Meunière ou Grillée, Écrasée de pomme de terre aux algues	45
Filet de Daurade à la Japonaise, crémeux de navets au citron confit	35
Suggestion de la pêche du jour, Fenouil et artichauts grillés vinaigrette de coriandre	38

VIANDES

La belle Volaille fermière de l'Ain rôti dans son jus	32
Tartare de Bœuf charolais dans le filet	38
Escalope de veau milanaise ou grillé	32
Les Accompagnements Cœur de sucrine / riz sauvage / ratatouille / légumes de saison / frites / pommes grenailles sautées	



LÉGUMES ET CÉRÉALES

Risotto de petits épeautres aux cèpes, huile de truffe	34
Courges rôties, houmous, crumble parmesan et épices douces	23
Poireaux tiédés, noisettes du piémont, vinaigrette à la truffe	28

PAINS GOURMANDS

Club Sandwich Annapurna

- Poulet	35
<i>Cœur de Sucrine, mayonnaise maison, poulet fermier, tomate, œuf et lard grillé</i>	
- Saumon Fumé	35
<i>Cœur de Sucrine, œuf dur, mascarpone, ail-aneth, tomate, concombre</i>	
- Homard	50
<i>Cœur de sucrine, mayonnaise à l'huile de crustacé, granny Smith, tomate, fenouil</i>	

Burger Annapurna

- Bœufs	35
<i>Beaufort, Compoté d'oignon, tomate, lard grillé, sauce moutarde aux condiments et sauce barbecue maison</i>	
- Cabillaud Teriyaki	35
<i>Compotée poivrons, caviar d'aubergines, oignon rouge, salade, vinaigrette thaïe</i>	
- Végétarien	30
<i>Galette de pomme de terre et oignons, avocat, féta, œuf poché et confit de chou rouge, sauce hollandaise épicée</i>	

LES PÂTES

Fettucines artisanales en trois versions	25
- Pomodoro et huile de basilic	
- Bolognaise de bœufs	
- Carbonara au lard fumé	



DÎNER

LES ENTRÉES

Fraicheur de Tourteau (Avocat, émulsion Pamplémousse Vodka)	30
Homard bleu (Mousseline de Chou-fleur, jeunes Légumes et copeaux de Truffe)	65
Buratta Crémeuse (Vinaigrette de Tomates, Pesto de Pistaches estragon, pétales de Truffe)	28
Risotto de Crozet (œillets de Moine, tuile de Jambon de Savoie séché et jus poulet rôti)	28
Œuf « Plein Air » à 64° (Panais et Truffe « tuber mélanosporum »)	40
Cœur de sucrine, Tomates confites, Copeaux de Parmesan et Truffes « tuber mélanosporum »	35
Potages de légumes	15
Caviar Impérial osciètre (50g/125g)	
Caviar Royal osciètre (50g/125g)	

LES CÉRÉALES ET PÂTES

Risotto Carnaroli aux Légumes de saison (Panais, Carottes, Céleri)	32
Gratin de Conchiglie à la Truffe "tuber mélanosporum "	39
Rigatoni au bleu de Savoie, Noix et Jambon de Montagne	33

VÉGÉTALES

Artichauts violets et Fenouil cuisinés en Barigoule, Ail confit et Herbes du potager	32
Tarte sablée au Parmesan, caviar d'Aubergines, Légumes de saison et huile tapenade-truffe	39
Polenta crémeuse, Ragoût de Cèpes, Panais au Miso	33



POISSONS

Bar sauvage grillé (Chakchouka de Poivrons marinés)	42
Sole de Sable Meunière ou Grillée (Écrasée de pomme de terre aux Algues)	45
Turbot sauvage grillé (houmous classique, bouillon crémeux citron-gingembre et Kumquats)	48

VIANDES

La Volaille fermière de l'Ain truffée (Pomme purée Truffée et Légumes de saison)	32
Pièce de bœuf Charolais taillé dans le filet grillé (Ravioles de Royan aux Truffes et Légumes de saison)	50
Côte de veau de tradition bouchère poêlée, gambas citron-menthe (Risotto crémeux)	38

LES PLATS DE PARTAGE (à COMMANDER 24H à L'AVANCE)

Cote de bœufs Charolaise maturée (Rhône-Alpes) grillée

Gigot d'agneau de lait rôti, jus au romarin

L'Ombre Chevalier

Les Accompagnements

Caviar d'aubergine à l'ail noir / Pomme saint Florentin à la truffe / Polenta crémeuse à la truffe / Cocotte de légumes de saisons

Sauce pour le bœuf

Sauce bordelaise et baies de grenade / Sauce Périgueux / Beurre " café de Paris"



LES FONDUES

Savoyarde	30*
Aux Morilles	40*
Aux Truffes	55*
<i>Servie avec salade verte</i>	
Jambon cru de Savoie, viandes séchées des Alpes et rosette	10*
Jambon blanc à la Truffe	15*

* prix par personne

