Le Déjeuner des Peupliers. Chef Mathieu Canguilhem

On partage une ardoise?

How about we share a platter?

La charcuterie de montagne | 21€ Mountain chacuterie board

Les fromages Savoyards | 21€ Savoie cheese board

Les tartinades de Thierry | 21€ Thierry spreads selection

La grande triplette | 28€ Full mix plate

En entrées

To start with

Le velouté de courge, crème à la tomme de Savoie et châtaignes |14€ Butternut velouté, tomme de Savoie cheese cream and chestnut

La truite, fumée, figue et pimprenelle, crème aigrelette ∣ 21€ Trout, smocked, fig and burnet, sour cream

Le pied de cochon, en raviole, bouillon « gribiche » | 21€ Pork trotters, ravioli, « gribiche » broth

> L'entrée du chef | 21€ Chef's starter

À petit feu! · Slow cooked! | 35€

Les mijotés de légumes, poissons ou viandes... The stews : meat, fish, or vegetables...

Les plats

Main dish

La salade Caesar | 21€ Caesar salad

L'inspiration maraîchère de Jérémy | 21€ Gardener inspiration from Jeremy

Le très très gros burger (plutôt pour 2 personnes!) | 42€ The very very big burger (for 2 people)

> Le plat du chef | 28€ The chef's special

Et du sucré

Something sweet

La tarte du pâtissier | 7€ Tart of the pastry chef

La pomme, Tatin au miel de montagne | 14€ Apple, Tatin pie with mountain honey

La brioche perdue, aux pralines roses, crème au mélilot | 14€ French toast, with pink pralines and a sweet clover cream

La coupe, création gourmande et glacée | 14€ Gourmet ice cream creation

Menu des Chefs | 49€

Chefs' Menu

Entrée, Plat & Tarte du pâtissier Starter, Dish & Tart of the pastry chef

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30 Faisons connaissance, let's get to know each other!

En début de repas, nous vous remercions de nous préciser toutes éventuelles formes d'intolérance, d'allergies, ou spécificités de régimes alimentaires | Origine viande : France | Prix nets, taxes et service compris