

• Le Déjeuner des Peupliers •

Chef Mathieu Canguilhem

Partageons une ardoise ? How about we share a platter?

- La charcuterie de montagne | 24€*
Mountain charcuterie board
- Les fromages Savoyards | 24€*
Savoie cheese board
- Les tartinades de Thierry | 24€*
Thierry spreads selection
- La grande triplette | 30€*
Full mix plate

En entrée To start

- Le gratinée à l'oignon,
croûte montagnarde au fromage d'alpage | 18€
onions soup, toast and local cheese
- La truite, fumée, poire ivre de blanc, crème agrumes | 24€
Trout, smoked, pear, citrus cream
- Le chou-fleur, épeautre, coing et noisette | 24€
Cauliflower, spelt, quince and hazelnut
- L'entrée du chef | 24€
Chef's starter

À petit feu! · Slow cooked! | 39€

Les mijotés de l'hiver, poissons ou viandes
The winter stews : meat or fish

Les plats Main dish

- La salade Caesar | 24€*
Caesar salad
- L'inspiration maraîchère de Jérémy | 24€
Gardener inspiration from Jeremy
- La boîte chaude, Moelleux du Revard | 24€
Hot Savoie cheese
- Le très très gros burger
(conseillé pour 2 personnes!) | 42€*
The very very big burger (for 2 people)
- Les penne aux champignons, croustillant
de lard | 24€*
Penne with mushrooms and bacon

Et du sucré Something sweet

- La tarte du pâtissier | 6€*
Tart of the pastry chef
- Le chocolat : mousse et crumble | 12€
The chocolate : mousse, crumble and caramel
- La brioche perdue aux pralines roses, crème au mélilot | 12€
French toast with pink pralines and a sweet clover cream
- Les glaces et sorbets (1 boule) | 3€*
Ice cream and sorbets (1 scoop)
- Les glaces et sorbets (2 boules) | 6€*
Ice cream and sorbets (2 scoop)
- La coupe, création gourmande et glacée | 12€*
Gourmet ice cream creation

Menu des Chefs | 57€ Chefs' Menu

Entrée, Mijoté & Tarte du pâtissier
Starter, Stew & Tart of the pastry chef

Service de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 21h30

*Service de 12h00 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'intolérances, d'allergies, ou spécificités de régimes alimentaires | Origine viande : France | Prix nets, taxes et service compris

We'd love to hear more about you! At the beginning of the meal, please inform us of any food allergies, intolerances, or dietary restrictions you may have | Meat origin : France | Net prices, taxes and service included