

LE FESTIVAL

Les entrées

Foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel et au poivre concassé, chutney poire, confiture oignons, brioche toastée <i>Semi-cooked foie gras with salt flower, onion jam, toasted brioche</i>	16 €
Salade végétarienne, façon Thaï (Choux chinois, carottes, céleri, soja, coriandre) Cacahuètes, poivrons confits, huile de sésame, sésames blancs et noirs, sauce soja au yuzu <i>Thai Salad (Chinese cabbage, carrots, celery, soy and coriander) peanuts, pepper confit, sesame oil, sesame seeds, yuzu-flavoured soy sauce</i>	17 €
Salade Caesar, blanc de poulet, œuf mollet, pétale de parmesan <i>Caesar Salad, chicken breast, poached egg, parmesan petals</i>	14 €
Gratinée d'oignon, toast aillés et sa croûte de Comté <i>Onion gratin, garlic toast with a Comté cheese crust</i>	13 €
Piasa Burrata à la crème de truffe et roquette <i>Burrata pizza with truffle cream and arugula salad</i>	23 €

Les planches à partager pour 1 à 2 pers. (non stop de 12h à 22h)

Charcuterie Speck fumé, chorizo Ibérique, saucisson Beaufort et Noisette <i>Charcuterie platter</i>	25 €
Fromages de Savoie Tomme de Saint Ours, Vacherin Fribourgeois, Gruyère Suisse, Tête de Moine <i>Alpine cheese platter</i>	33 €
Planche Mixte des Dromonts Saucisson Beaufort et saucisson Noisette, Speck fumé, chorizo Iberique, Tomme Saint Ours, Gruyère Suisse, Tête de Moine <i>Charcuterie and cheese platter</i>	33 €
Assiette de Saumon Gravelax, crème ciboulette citronnée, double crème suisse et blinis <i>Smoked salmon, citrus chive cream and blinis</i>	25 €
>>> Possibilité Accompagnement : frites ou frites de légumes ou mesclun <i>Sides : french fries or vegetables fries or green salad</i>	6 €

LE FESTIVAL

Le coin Savoyard (uniquement le soir à partager pour 2)

Fondue Suisse – Vacherin et Gruyère, charcuterie (jambon blanc, rosette, speck),
pommes de terre et salade à partager pour 2 34 €
Alpine cheeses fondue

Fondue Suisse – Vacherin et Gruyère aux Truffes, charcuterie,
pommes de terre et salade à partager pour 2 38 €
Truffle fondue

Les plats

Penne à la carbonara, épluches de Beaufort et lardo di colonnata 19 €
Penne carbonara, Beaufort cheese petals with lardo di Colonnata

Burger des Dromonts, bœuf, tomme de Saint Ours, compotée d'oignons,
pain, salade, frites 24 €
The Dromonts Beef burger with tomme cheese, caramelised onions, salad and French fries

Filet de Perche, purée de Panais avec légumes croquants 23 €
Perch fillet, mashed parsnip with crunchy vegetables

LE FESTIVAL

LES DESSERTS

Pomme au four, glace Chartreuse <i>Baked apple, Chartreuse ice cream</i>	8 €
Brioche perdue, glace au miel de montagne, chantilly <i>French toasted brioche, mountain honey ice cream, chantilly</i>	11 €
Tarte Myrtille et son sorbet <i>Blueberry Tart and blueberry ice cream</i>	8 €
Moelleux chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake, vanilla ice cream</i>	11 €