

A PARTAGER À L'APÉRO

De 14h00 à 22h00

Carrousel 12 €

6 nems au Reblochon faits maison servis avec un assortiment de sauces: tapenade, confiture d'oignons aux épices douces, guacamole, mayonnaise aux herbes

Planche The Craic 15 €

Au choix: charcuterie ou fromage ou mixte

Assortiment de charcuterie de la maison Baud et fromages AOP de nos régions, confiture d'oignons aux épices douces, tapenade, cornichons et beurre

Planche Refuge 36 €

Terrine de porc aux myrtilles, assortiment de fromages et charcuteries de nos régions, tapenade, confiture d'oignons aux épices douces, truite fumée, cornichons, beurre

Room service supplément 10%

NOS SANDWICHS

De 14h00 à 22h00

Le Tavaillon* 12 €

Pulled porc (effiloché de porc confit)

Pulled chicken (émincé de poulet)

Rillettes de poisson

4 garnitures au choix :

Salade

Tapenade

Confiture d'oignons aux épices douces

Guacamole

Mayonnaise aux herbes

Cornichons

Oignons frits

Les Traditions 10 €

Abondance

ou jambon au torchon de la Maison Baud

ou mixte

* Tavaillon : ancien patois de la haute Savoie : une tuile en bois de 40 par 15 cm
Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

ENTRÉES

Velouté du jour 7 €

Selon la météo



Salade Corti* d'hiver 8 €

Endives, poires, bleu d'Auvergne,

vinaigrette au yuzu et sésame grillé, sauce soja sucrée et jus d'orange

Gratin de ravioles 9€

Gratin de ravioles, confiture d'oignons aux épices douces, crème fraîche et fines tranches de magret de canard fumé



Salade du dauphiné 14€

Sucrine, croustillant de chèvre, ravioles, noix et vinaigrette au miel de cacao

Poké du lac 15€

Riz blanc japonais cuit à la vapeur avec vinaigre de riz, concombre, avocat, mangue, truite fraîche en cubes, choux rouge à la vinaigrette, algues wakamé, laquage oriental, noix de cajou

Option végétarienne: 12€

* Corti : ancien patron de service supplémentaire 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

PLATS

Blanquette végétarienne 14€

Cuisinée à base de vin blanc, bouillon de légumes, assortiment de légumes du jour, accompagné de riz vénéré

Coquillettes à la florentine 16€

Coquillettes Alpina, crème aux épinards et à l'ail, fromage de chèvre

Le Mijoté 19€

Civet de veau, sauce vin rouge et chocolat noir, servi avec du riz basmati et légumes de saison

Burger 22€

Black bun, steak haché 120g, tomates, oignons frits, cheddar, salade, confiture d'oignons aux épices douces, cornichons, servi avec des frites et une sauce maison au choix

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

PLATS

VIANDES ET POISSON

Filet de truite grillé à la plancha **22€**

Suprême de poulet label rouge **21€**

Carré d'agneau rosé rôti au four **27€**

Côte de porc fumé et rôti **22€**

Diot fumé **16€**

Entrecôte d'Argentine **300g 36€**

Côte de bœuf à partager (ou pas) **79€**

Tomahawk Angus 850g, grillé à la plancha

Sauces maisons

Froides :

- Mayonnaise aux herbes
- Sauce vierge aux fleurs d'hiver

Chaudes :

- Moutarde à l'ancienne, miel d'érable
- Myrtille
- Smoked barbecue à la badiane
- Jus de cuisson au chocolat noir d'Équateur

Accompagnements

- Frites
- Riz
- Coquillettes
- Purée de pommes de terre
- Salade sucrine
- Légumes de saison

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

GOURMANDISES

Café gourmand 10€

Moelleux aux pommes et potimarron 7€

Sauce caramel au beurre salé

Pain perdu 8€

Traditionnelle brioche façon pain perdu, sauce caramel au
beurre salée, glace vanille

Tiramisu crème de marron 9 €

Spéculos concassés, crème mascarpone montée à la crème de
marron

Manuelove 12 €

Éclats de feuillantine, crème montée à la mascarpone et à la
vanille de Madagascar, coulis de fruits de la passion, physalis,
mangue râpée,
servi avec un shooter de rhum arrangé

Glace deux boules 6€

Au choix:

Glaces: vanille, chocolat, pistache, yaourt myrtille, caramel
beurre salé.

Sorbets: citron, fraise

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer