

ENTRÉES

Poireau vinaigrette 8 €

Vinaigrette à la moutarde, Faisselle et œuf parfait

Tarte fine crémeuse aux légumes

laqués au Porto rouge 8€ 

**Houmous de petits pois, vinaigrette de citron
confit, gravlax de truite 12€**

Room service supplément 10%

PLATS

Crozetto 18€



Crème de Beaufort, asperges et œuf parfait

Craic Burger 22€



Steak haché 120g, concassé de tomates, oignons frits, vacherin
Fribourgeois, salade, servi avec des frites
(option végété ou vegan: servi avec une galette de
champignon 20€)

Bowl savoyard 18€



Crozets, asperges, fèves, croquettes de reblochon,
œuf parfait

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

PLATS

VIANDES ET POISSON

Filet de truite grillé à la plancha 24 €

Sauce romesco, patate douce et maïs grillé

Cuisse de poulet farcie 21€

Purée de fèves, sauce barbecue à la myrtille

Picatta de bœuf 28€

Sauce chimichurri, frites et roquette

Epaule d'agneau confite aux épices 26€

Purée de carottes et panis

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer

GOURMANDISES

Dessert de Maman – €4

Inspiré des douceurs que préparait maman

Fruits rôtis en tarte paysanne – €8

Sablé breton, fruits rôtis au caramel

Pizza chocolat – €10

Pâte à brioche au cacao, crème chocolat

Fraise - Rhubarbe – €8

Grilled rhubarb, strawberries in verbena syrup,
verbena ice cream

Glace deux boules – €6

au choix:

vanille, chocolat, yaourt myrtille, citron, fraise, Ananas,
Mangue, Genepi, Rhume Raisin Thym

LE SIGNATURE

Gros Choux Craquelin – €12

Crème caramel beurre salé, coulis chocolat

Room service supplément 10%

Célébrer, partager, déguster, trinquer