



Le Petit Savoyard

Carte du nouvel an

Toute notre équipe vous souhaitent la bienvenue
et vous remercie d'avoir choisis notre lieu
pour célébrer ce jour particulier

A l'image de notre passion nous avons eu cœur
de vous créer une carte spéciale pour cette
soirée. Robin en cuisine et Dorian en salle ont
minutieusement sélectionnés produits et flacons
pour rendre votre soirée
mémorable



Les Entrées

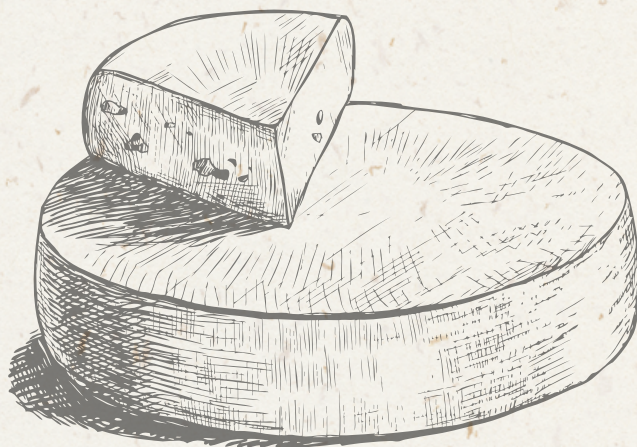
UN DEBUT



- FOIE GRAS** Praline rose de Lyon, condiment abricot, sel de romarin **29 €**
- ST JACQUES** de St Brieuc, juste snackées bouillon umami à l'ail des ours et conbawa **26 €**
- ESCARGOTS** Flambés à la chartreuse verte, gaufre de pommes de terre et diots séchés, mascarpone ail et herbes **19 €**
- OEUF** Parfait, coque brioche, morilles, comté, noisettes et huile de noisette **18,50 €**

Les Spécialités

GOURMANDISE DE SAVOIE



RACLETTE DES CIMES **43 €**

RACLETTE À LA TRUFFES **52 €**

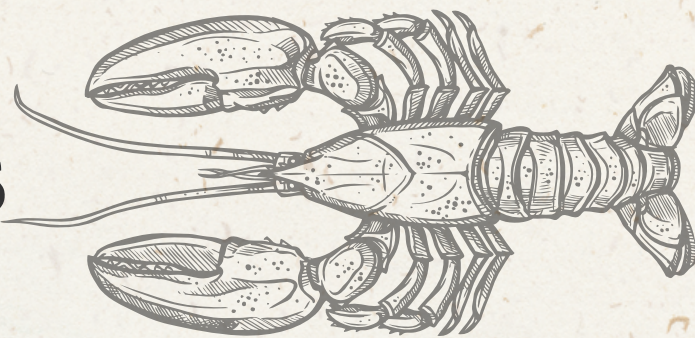
FONDUE DES SOMMETS **43 €**

FONDUE AUX MORILLES **49 €**

Servi avec salade et pommes de terre et un plateau de charcuterie composé de:
Jambon cru, jambon blanc, filet mignon de porc fumé, viande séchée des Alpes, rosette et saucisson

Les Plats

ENTRE TERRE ET MER



-
- HOMARD** Entier et décortiqué roti, lard paysan de Savoie, jus de volaille et morilles, purée de pomme de terre **66 €**
- POULPE** Tentacule grillée à la plancha, salsa de montagnes, fèves edamame, humous carottes et polenta au paprika **46 €**
- BOEUF** Filet, poêlé de girolles et noisette, purée de patates douce, sucrose grillé **48 €**
- CERF** Filet mignon, laqué à la myrtilles, champignon noir, légumes sautés au teriyaki, nouilles de riz **48 €**
-

Les Desserts

LA DOUCEUR DU SOIR



-
- MYRTILLES** Sauvages, sablé spéculoss, mousse de fromage blanc, zeste de citron vert **14 €**
- PANNETONE** Maison, rôti au four, glace vanille, crème praline rose, flambé au genépi infusé à l'orange **18 €**
- CHATAIGNES** Glace et crème marron, coque de meringue, chantilly à la chartreuse verte, crumble châtaigne **16 €**
- CHOCOLAT** grand cru pure origine, fondant, cœur coulant, crème framboise **18 €**