

LA TABLE

Cuisine raffinée et inventive
Refined and inventive cuisine

19h-21h30
7pm-9.30pm



ENTREES STARTERS

LE MAIGRE FUME • 22€

Sauce tonnato, câpres et livèche
*Smoked meagre fish with tonnato sauce,
capers, and lovage*



LE SOUFFLE VAPEUR AU BEAUFORT • 24€

Velouté de volaille au vin jaune et huile de persil
*Steamed Beaufort cheese soufflé with chicken yellow
wine sauce*



LES AGNOLOTTI DE COURGES BLEUES • 23€

Servis en fin consommé de canard, radicchio,
et noix au vinaigre de Xérès
*Stuffed pasta with Hungarian blue squash
in a delicate duck consommé, radicchio, and walnuts*



L'OEUF PARFAIT AUX CHOUX COLORES • 19€

Cuit à 65°, huile de curry, oseille,
basilic thaï et oeufs de truite
*Soft-boiled egg, colored cauliflower,
curry oil, sorrel, thaï basil and trout roe*



PLATS

MAIN COURSES

RAGOUT D'ECREVISSES DU LAC • 33€
Quenelles de volaille, tombée d'épinards,
bisque d'écrevisses, tonka et combawa
*Crayfish ragout, chicken quenelle, wilted spinach,
tonka bean and kaffir lime bisque*



LA COTE DE BOEUF D'AUBRAC • 98€
Côte de boeuf, sauce béarnaise,
légumes racines étuvés au thym et frites fraîches
*Beef fore rib, béarnaise sauce,
root vegetables with lemon thyme and french fries*



LA POULARDE DE LA COUR D'ARMOISE • 31€
Rôtie sur le coffre, topinambours glacés,
sabayon au café
*Roasted free range chicken, jerusalem artichoke,
coffee sabayon*



L'OMBLE CHEVALIER • 28€
Pommes grenailles fumées, herbes marines,
beurre blanc aux algues et oeufs de truite
*Char fish with baby potatoes, wild sea herbs,
seaweed butter and trout roe*



LES RADIATORI DE SAVOIE • 26€
Champignons rôtis, navets et sarrasin torréfié
*Radiatori pasta with roasted mushrooms,
turnip and torrifified buckwheat*



SPECIALITES

SPECIALTIES

BOITE CHAUDE DE SAVOIE • 28€

Spécialité fromagère servie avec pommes de terre,
charcuterie de Savoie et salade verte
*Cheese specialty served with potatoes,
delicatessen from Savoie and green salad*



TARTIFLETTE MAISON • 24€

Pommes de terre, lard de montagne, oignons grillés,
Reblochon et salade verte
Potatoes, mountain bacon, grilled onions, Reblochon, salad



NOS FONDUES •



(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Servies avec salade verte *served with salad*

SAVOYARDE

Margeriaz des Bauges,
Beaufort AOP

• 25€/PERS.

SAVOYARDE AUX MORILLES

Margeriaz des Bauges, Beaufort AOP,
morilles *morels*

• 31€/PERS.

Sur réservation - Reservation-only

NOS RACLETTES •



(2 PERS. MIN) (MIN 2 PEOPLE)

Au lait cru de Savoie IGP *With raw milk from Savoy IGP*
Servies avec charcuterie savoyarde, pommes de terre et salade verte
Served with savoyard delicatessen, potatoes and salad

RACLETTE TRADITION

Traditional raclette

• 28€/PERS.

RACLETTE FUMEE AU FEU DE BOIS

Wood fire smoked raclette

• 31€/PERS.

Sur réservation - Reservation-only



ENFANTS CHILDREN

MENU

18€

AU CHOIX TO CHOOSE

- **PLAT DU JOUR**
Dish of the day

- **STEACK HACHE**
Cuit à coeur, servi avec frites, légumes ou pâtes
Beef patty served with french fries, vegetables or pasta



- **AIGUILLETES DE POULET PANE**
Servies avec frites, légumes ou pâtes
Chicken tenders served with french fries, vegetables or pasta



PLAT
MAIN COURSE

AU CHOIX TO CHOOSE

- **DESSERT DU JOUR**
Dessert of the day

- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
Chocolate mousse

- **COMPOTE DE POMMES**
Apple compot

- **2 BOULES DE GLACE***
*2 scoops of ice cream**

DESSERT

*Vanille, chocolat, fraise, framboise, citron, cassis
*Vanilla, chocolate, strawberry, raspberry, lemon, blackcurrant

AU CHOIX TO CHOOSE

- **SIROP A L'EAU**
Water with syrup

- **DIABOLO**
Lemonade with syrup

- **JUS DE POMME**
Apple juice

BOISSON
DRINK



DESSERTS

LE MONT BLANC • 14€

Confit de marron, compotée et sorbet au cassis,
biscuit à la noisette, crème fouettée vanille
*Chestnut confit, blackcurrant compote and sorbet,
hazelnut biscuit, vanilla whipped cream*



LE CHOCOLAT GUANAJA • 14€

Ganache montée à la fève de tonka,
müesli au gruë de cacao, quenelle glacée au chocolat
*Whipped tonka bean ganache,
cocoa butter müesli, chocolate glazed quenelle*



L'ELISABETH • 15€








Crémeux au yuzu, main de bouddha confite,
sauce miel et huile d'olive
*Creamy yuzu, candied Buddha hand,
honey and olive oil sauce*



CAFE OU THE GOURMAND • 12€



ALLERGENES
ALLERGENS

 Gluten Gluten	 Crustacés Crustaceans	 Oeufs Eggs	 Poissons Fishes
 Arachides Peanuts	 Soja Soya	 Lait Lactose	 Fruits à coques Nuts
 Céleri Celery	 Moutarde Mustard	 Sésame Sesame	 Sulfites Sulphites
 Lupin Lupin	 Mollusques Mollusq		



ALPAGIO

-TABLE-BISTRONOMIQUE

LA ROSIERE 1850

LA CAVE



LES VINS AU VERRE

WINES GLASSES

VINS BLANCS

- CÔTES DE GASCOGNE 7€
- ROUSSETTE DE SAVOIE 7€
- CHABLIS Domaine de Charmoy 9€

VINS ROUGES

- PINOT NOIR DE SAVOIE 7€
- FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO 8€
- GRAVES 8€

VINS ROSES

- ROSÉ DE PROVENCE 7€

SUGGESTION DU JOUR

- Selon sélection

LES BULLES

SPARKLING

CHAMPAGNE

- MALHERME Elégance Blanc de Blancs 59€
- RÉMY MASSIN «Tradition» Blanc de Noirs 62€
- TAITTINGER Brut Réserve 79€
- BOLLINGER Brut Spécial Cuvée 108€
- FREREJEAN FRÈRES Blanc de Blancs 1^{ER} Cru 165€
- MOËT & CHANDON Brut Impérial 105€
- MOËT & CHANDON Brut Impérial 150CL 205€
- MOËT & CHANDON Rosé 125€
- VEUVE CLIQUOT Rosé Impérial 135€

PROSECCO

- TENUTE ARNACES Brut BIO 28€
- ASTORIA Rosé 32€

CREMANT

- J. CAVAILLÉ Crémant de Savoie 30€



LES VINS BLANCS

WHITE WINES

SAVOIE

- IGP ALLOBROGIE Domaine Tardy «Viognier» - 2023 23€
- ROUSSETTE DE SAVOIE J. Cavallé / Terre de Famille
Les Roches Dorées - 2023 27€
- CHIGNIN-BERGERON Domaine Pascal et Benjamin Ravier - 2023 36€

ALSACE

- EDELZWICKER Cave de Beblenheim - 2022 30€
- GEWÜRZTRAMINER Cave de Beblenheim - 2022 32€

BOURGOGNE

- MÂCON-VILLAGES Antonin Point - 2022 37€
- SAINT-VÉRAN Antonin Point - 2022 49€
- CHABLIS Domaine de Charmoy - 2023 52€
- GIVRY Domaine Michel Sarrazin / Les Grognots - 2021 67€
- MEURSAULT Domaine Vincent Latour / Cuvée Saint Jean - 2014 134€
- CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bertrand Bachelet - 2022 149€
- MEURSAULT Domaine Denis Carré / Les Tillets - 2021 190€

JURA

- VIN JAUNE ARBOIS Fruitière Vinicole - Château Béthanie - 2011 62 CL 84€

LANGUEDOC

- IGP PAYS D'HÉRAULT Moulin de Gassac / Faune - 2023 29€
- OE Le Chardonnay BIO - 2022 32€



BORDEAUX

- IGP CÔTES-DE-GASCOGNE Domaine Laffitte / Doux Petit Gascon - 2023 23€
- SAUTERNES Château d'Arche / Perle d'Arche - 2022 72€
- SAUTERNES Mouton Cadet Réserve - 2016 84€

RHONE

- CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022 26€
- CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2023 42€
- SAINT PERAY Domaine Durand - 2017-2021 58€
- CONDRIEU Domaine Grangier - 2017-2020 89€
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Jacumin / La Chaise des Papes - 2023 105€

LOIRE

- SANCERRE Domaine des Tayaux - 2023 39€
- POUILLY FUMÉ Domaine Blanchet / Calcite - 2023 42€

ITALIE

- TENUTE ARNACES Pinot Grigio BIO - 2023 26€
- VERONA IGT Domini Veneti / Garganega - 2023 28€
- VALLÉE D'AOSTE AOP Les Crêtes / Petite Arvine 48€
- MOSCATO D'ASTI Maison Toso (effervescent) 38€



LES VINS ROSES

ROSE WINES

PROVENCE

- CÔTES-DE-PROVENCE Château Roubine / La Vie en Rose BIO - 2023 36€
- CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige 46€
- CÔTES-DE-PROVENCE Minuty Prestige 150 CL 85€

LANGUEDOC

- PUECH-HAUT Argali / Tête De Bélier 38€



LES VINS ROUGES

RED WINES

SAVOIE

- PINOT NOIR J. Cavallé / «Cep Noir» Vieilles Vignes - 2023 27€
- MONDEUSE ARBIN J. Cavallé / Les Chemins de Lourdens - 2020-2022 46€
- MONDEUSE J. Cavallé / «Cuvée 1949» - 2020 150CL 65€

BEAUJOLAIS

- MORGON Domaine de Tempéré - 2021 29€
- MOULIN-À-VENT Domaine du Granit - 2022 39€

RHONE

- CÔTES DU RHÔNE JL Colombo / Les Abeilles - 2022 29€
- CROZES-HERMITAGE Cave de Clairmont / Les Palais - 2021-2022 38€
- VACQUEYRAS La Chapelle Saint Joseph - 2021 42€
- SAINT-JOSEPH BIO Domaine Jaboulet / Le Grand Pompée - 2022 67€
- CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Domaine Juliette Avril - 2022 75€
- CROZES-HERMITAGE Domaine des Remizieres / Cuvée Particulière - 2017 150CL 76€
- CORNAS Domaine Durand / Empreintes - 2022 97€
- CÔTE-RÔTIE Domaine Guy Bernard / Les Méandres - 2022 115€
- HERMITAGE Paul Jaboulet / La Petite Chapelle- 2012-2014 185€

LOIRE

- SAUMUR CHAMPIGNY Clos des Morains - 2022 29€
- SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL Bougrier / «Les Cailloux» - 2023 34€
- SANCERRE Domaine des Tayaux 2022 42€



BORDEAUX

• BORDEAUX Dourthe N°1 - 2021	34€
• GRAVES Dourthe N°1 - 2018	36€
• SAINT EMILION Château Moulin de Grenet - 2015	42€
• PESSAC LÉOGNAN Château La Garde / Les Terrasses de La Garde - 2020	45€
• HAUT MÉDOC Château Belgrave / Diane de Belgrave - 2014-2015	52€
• GRAVES Château de Navarro - 2016 150 CL	62€
• MARGAUX Château Les Barrailots / Cru Artisan - 2020-2021	62€
• SAINT EMILION Château Cantenac / Sélection Madame - 2015	75€
• PESSAC LÉOGNAN Les Hauts de Smith - 2014	82€
• SAINT EMILION Grand Cru Château Cantenac - 2015	89€
• POMEROL Château Valois - 2018	92€
• SAINT JULIEN Château Talbot / Connetable Talbot - 2021	109€
• MOULIS EN MÉDOC Château Poujeaux - 2015	139€
• SAINT ESTÈPHE Château Haut Marbuzet - 2015	142€
• SAINT ESTÈPHE Château Clos d'Estournel / Les Pagodes de Cos - 2014	165€

BOURGOGNE

• PINOT NOIR Domaine Antoine Reniaume - 2023	38€
• MERCUREY Domaine Narjoux Normand - 2022	54€
• GIVRY Domaine Sarrazin / Sous la Roche -2022	59€
• HAUTES-CÔTES DE BEAUNE Domaine Denis Carré / La Perriere - 2022	65€
• MONTHÉLIE Domaine Prunier Damy / Clos de Ressi- 2015	105€
• NUITS-SAINT-GEORGES Domaine Ambroise - 2019	112€
• POMMARD Domaine Denis Carré / Les Noizons - 2021	127€
• GEVREY CHAMBERTIN Domaine Heresztyn-Mazzini «Les Jouises» - 2021	192€

LANGUEDOC

• IGP PAYS D'OC Amstramgram Calmel et Joseph / L'Epicurius	26€
• FAUGÈRES Château Fardel-Laurens BIO - 2019	29€
• OE Le Grenache Noir BIO - 2022	32€
• PIC SAINT-LOUP Black Wolf BIO - 2022	42€
• MAURY Mas Amiel Vintage BIO - 2021	77€

ITALIE

• VENETO Domini Veneti Cantina Di Negrar / Appassimento - 2023	29€
• PUGLIA San Marzano Primitivo - 2022	31€
• VALLÉE D'AOSTE Les Crêtes - 2022	36€

