

BIENVENUE AU FRONTENAC !

Certains de nos produits contiennent des allergènes, renseignez-vous après de notre équipe
Prix nets – service compris

Voyage à travers la Savoie et ses Spécialités...

Journey across Savoy and its specialties...

La Vraie RACLETTE ! 26€ par personne (2 minimum)

La FONDUE aux trois fromages et sa charcuterie 22€ par personne (2 minimum)

La BOITE CHAUDE et ses accompagnements 26€

L'indémodable TARTIFLETTE 19€

Certains de nos produits contiennent des allergènes, renseignez-vous après de notre équipe
Prix nets – service compris

La Carte du Chef Martin Havas

Chef Martin Havas' Menu

Les entrées Starters

Ceviche de dorade aux notes exotiques 15€

Bream ceviche with exotic flavours 15€

Foie gras de canard cuit au torchon, ananas caramélisé et pickles d'échalote, gelée au Génépi et toasts aux céréales dorés 19€

Foie gras slowly cooked, pineapple and shallot caramelized, Genepi jelly and toasts 19€

Velouté de courge, écume fumée au sapin, toast de magret et tartare de nos terres 10€

Squash soup, fir flavoured foam, duck breast and land tartar 10€

Salade composée au fil des couleurs du potager, fines tranches de Spek et fondant savoyard pané 12€

Salad with Spek ham thin slices, Savoyard cheese breaded 12€

✓ Quinoa façon taboulé, légumes croquants et jeunes pousses 11€

Quinoa as a tabbouleh, crunchy vegetables and saplings 11€

Certains de nos produits contiennent des allergènes, renseignez-vous après de notre équipe
Prix nets – service compris

Les Plats *Main Courses*

Côte de veau, subtilité de carotte au gingembre et agrumes, légumes croquants et sauce sucrée à l'orange 22€

Veal chop, mash carrots, ginger and citrus, orange flavoured sweet sauce 22€

Magret de canard rosé, fine mousseline colorée, chou fondant et sauce nappante au miel de Savoie 16€

Duck breast, fine coloured muslin, fondant cabbage and local honey sauce 16€

Bar aux fines herbes, fenouil en deux textures, purée fine de patate douce et sauce aux douceurs anisées 17€


Sea Bass with herbs, two ways fennel, mash sweet potatoes aniseed sauce 17€

Cabillaud snacké, riz vénéré et fondue de poireaux, amandes torréfiées, beurre d'Apremont 18€

Snacked cod, venere rice and leek fondue, grilled almonds, Apremont butter 18€

Tournedos de bœuf mûré 30 jours, charlottes et asperges juste glacées, jus corsé au romarin et nuage de foie gras 38€

Mature tournedos (30 days), potatoes and asparagus, rosemary sauce, foie gras cloud 38€

 Risotto de riz noir au croquant de fenouil, sauce vierge aux citrons 16€

Black rice risotto and crispy fennel, virgin lemon sauce 16€

Certains de nos produits contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de notre équipe

Prix nets – service compris

Les fromages et desserts *Cheese and desserts*

Assiette de fromages affinés 9€

Local cheese plate 9€

Dôme façon cheesecake à la myrtille et citron vert 9€

Dome cheesecake style, blueberry and lime 9€

Parfait glacé au Génépi, caramel au marron et croquant de noix 9€

Iced Genepi parfait, chestnut caramel and nuts 9€

Mille feuilles croquant feuillantine, tartare de poire de Savoie pochée gelée de mangue au poivre de Kampote 9€

Crispy millefeuille, local poached peer tartar, mango jelly with Kampote pepper 9€

Cœur coulant au chocolat, variation de fruits et crème anglaise 9€

Chocolat flowing heart, fruits variation and custard 9€

Certains de nos produits contiennent des allergènes, renseignez-vous après de notre équipe
Prix nets – service compris