



Per commenchi

Risotto lié au Beaufort du Val d'Arly, chiffonnade de jambon cru de Savoie	12€
Capuccino de champignons frais, raviole de châtaigne à l'huile de noisettes torréfiées	13€
Saumon Gravlax mariné au jus de betterave et saké, légumes Thaï croquants	14€
Œuf cocotte, foie gras, jus de veau truffé et ses mouillettes	15€
Tartare de truite de nos rivières relevé à l'Avruga, Granny Smith et chips de pain	16€



Métan

Fondue savoyarde (2 personnes minimum) 25€/pers

Fondue savoyarde à la truffe d'été (2 personnes minimum) 28€/pers

Suprême de volaille fermière cuite à basse température,
tombée de choux vert et jus parfumé au Génépi 23€

Dos de cabillaud rôti, petits légumes,
douceur d'une crème de zestes d'agrumes 24€

Pièce de bœuf du moment,
pommes de terre purée et son jus 28€

Noix de Saint-Jacques pochées,
julienne de légumes confits et émulsion d'une marinière 30€

Plat signature du Chef 30€

Végétarien

Wok de nouilles Soba,
légumes croquants à la sauce soja 20€



Défournè

Assortiment de fromages locaux, compotée de piquillos et son pain aux figues	10,50€
Arancini cœur de caramel et son sorbet framboise litchi	10€
Tiramisu déstructuré aux grains de café torréfiés par nos soins	11€
Entremet royal au chocolat grand cru parfumé à la fève tonka	12€
Panna cotta infusée aux baies de genièvre, mangue fraîche, crumble à la noix de coco	12€
Carpaccio d'ananas confit à la vanille, sorbet citron jaune, flambé au rhum arrangé	13€



Nos petits épicuriens

(jusqu'à 12 ans)

Entrées, comme les grands

Risotto lié au Beaufort du Val d'Arly, chiffonnade de jambon cru de Savoie	6€
Saumon Gravlax mariné au jus de betterave et saké, légumes Thaï croquants	7€
Œuf cocotte, foie gras, jus de veau truffé et ses mouillettes	8€

Plats pour moi

Filet de cabillaud, petits légumes et pommes de terre purée maison	12€
Burger des Loges Blanches et ses frites fraîches	12€
Penne De Cecco à la sauce tomate	12€

... et comme les grands

Noix de Saint-Jacques pochées, julienne de légumes confits et émulsion d'une marinière	15€
-------------------------------------------------------------------------------------------	-----



Desserts réservés aux petits...

2 boules de glaces (vanille ou chocolat) ou sorbet (fraise, citron ou framboise/litchi)	5€
Cœur coulant au chocolat, crème glacée vanille	5€
Salade de fruits	5€

... et comme les grands

Arancini cœur de caramel et son sorbet framboise litchi	5€
Tiramisu déstructuré aux grains de café torréfiés par nos soins	6€
Entremet royal au chocolat grand cru parfumé à la fève tonka	6€
Panna cotta infusée aux baies de genièvre, mangue fraîche, crumble à la noix de coco	6€