

Nos Entrées

Salade Ancolie

12,80

Salade verte, Magret Fumé, Gésiers confis, Oeuf poché

Salad, smoked duck breast, gizzard, poached egg

Salade 3 Ours

13,50

*Salade verte, nems de reblochon, chèvre frais au sésame, Saint-Marcellin
pané aux noixettes.*

Salad, reblochon 's nem, goat cheese, saint-Marcellin

Salade Gourmande

15,20

*Salade verte, Magret fumé, Foie Gras, Saumon fumé, lamelle de pomme
smoked duck breast foie gras*

Saint-Marcellin Pané aux Noixettes

13,00

sur son lit de salade et Pleurottes, petits lardons

Goat 's cheese breaded with hazelnuts, green salad, mushrooms

Cassiolette d'escargots

les 6 9,00

les 12 17,50

Oeuf cocotte au Foie Gras 13,50

Oven egg cooked with foie gras

Terrine de Foie Gras Maison 16,00

Déguster notre Foie Gras avec un verre de Montbazillac 5,00

Assiette de Saumon fumé 14,00

Gratinée à l'oignon 12,00

french onion soup

Nos Poissons

*Papillotte de Capitaine et Gambas servie dans une feuille de bananier
Mariné à l'huile de sésame, assaisonnée d'une bisque de crustacés.* 22,00

Gambas à la crème , déglacé au Whisky 19,00
Gambas cooked in a whisky sauce

Pavé de Saumon sauce aneth et petits légumes. 18,00
Salmon with dill sauce, served with vegetables

St Jacques poêlées sur son lit de légumes anisés et fruités 24,00
Pan fried scallops served with anise and fruity vegetables

Nos viandes

Eventail de Magret de Canard aux Myrtilles 19,50

Duck breast with blueberry sauce

Gigotelette d'agneau rôtie et son jus au thym 23,00

Lam gigotelette with thym juice

Côte de Boeuf (beef chops) 27,00

Sauce aux Cèpes mushrooms 30,00

Crème de Reblochon cheese 30,00

Pavé de Biche aux Cèpes 26,00

Venison with cèpes sauce

Tartare de Boeuf 23,00

Entrecôte ribsteack 20,00

Sauce aux cèpes 23,00

Crème de Reblochon 23,00

Filet de Boeuf beef filet 25,00

Sauce aux cèpes 28,00

Crème de reblochon 28,00

Nos viandes sont accompagnées de gratin

Nos spécialités

à partir de 2 personnes - Prix par personne

<i>Raclette de l'Ancolie</i>	<i>special savoie cheese</i>	<i>27,00</i>
<i>À la tomme de Savoie, pomme de terre, charcuterie, condiments, appareil traditionnel</i>		
<i>Raclette traditionnel, pomme de terre, charcuterie, condiments</i>		<i>24,50</i>
<i>Fondue Savoyarde, salade verte</i>		<i>20,00</i>
<i>Savoyard salad, green salad</i>		
<i>Fondue aux Cèpes, salade verte</i>		<i>24,00</i>
<i>Fondue aux chanterelles, salade verte</i>		<i>24,00</i>
<i>Fondue de l'Ancolie</i>		<i>23,50</i>
<i>Faites cuire votre viande dans du vin rouge, servie avec gratin et sauces.</i>		
<i>Cook your sliced beef in a red wine bouillon, coming with a gratin dauphinois</i>		
<i>Pierre chaude au bœuf</i>		<i>25,50</i>
<i>Hot cooking stone, come with sauces and gratin dauphinois.</i>		
<i>Supplément charcuterie pour raclette ou viande pour pierre chaude</i>		<i>7 € par personne</i>
<i>Supplément salade verte</i>	<i>3,00 €</i>	
<i>Supplément charcuterie pour fondue</i>	<i>7,00 €</i>	

Nos Desserts

Assiette Gourmande 10,00

Assortiment de mini desserts

Le Roc Noir 8,00

Meringue, glace vanille, chocolat chaud

Fondant au chocolat 8,50

Tarte Tatin Maison 7,50

Crème Brulée 7,00

Crème Brûlée flambée à la Chartreuse 8,00

Fromage blanc à la crème 6,00

Fromage blanc aux fruits rouges 7,00

Nos glaces et sorbets

Vanille, Fraise, Chocolat noir, Caramel beurre salé, Smarties, Citron vert, Rhum-raisin, Myrtilles, Marron et ses morceaux.

1 boule 2,00

2 boules 3,40

3 boules 4,50

Coupe colonel glace citron, vodka 8,50