

Pour l'Apéritif

Planchette de jambon Bellota 100 % Iberico <i>Pata Negra 36 mois</i> . . .	35
Planchette de Coppa	16
Petit pot de Tarama de la Maison Petrossian <i>100 gr</i> servi avec des crostinis au seigle	
Au choix : A la truffe noire	30
Au crabe royal	29

Nos Hors-d'Œuvre

Terrine de foie gras de canard "Maison", brioche tiède	25
Cassolette d'escargots, à la tomme de Megève	21
Blinis de saumon fumé de la Maison Petrossian	30
Ceviche de saint-jacques au citron vert et combava	25
Bisque de homard aux épices douces	18
Salade de chèvre chaud, lard fumé et miel	20

Nos Risottos

Risotto aux asperges vertes et vieux parmesan	29
Risotto aux cèpes	30
Risotto à la Piémontaise, parmesan, truffe noire, Coppa	35

Nos Plats Savoyards

Tartiflette du Prieuré	23
Risotto des Aravis, crème de reblochon, Coppa, abondance	25

Nos Viandes Grillées au Barbecue

Filet de bœuf "tout simple"	37
Filet de bœuf aux cèpes	41
Tournedos Rossini du Prieuré	45
Confit de canard au thym frais, gratin dauphinois	27
Côte de veau aux cèpes	35
Côte de bœuf grillée environ 1 kg - 2 pers.	90

Nos Poissons

selon arrivage

Notre suggestion du jour à la voix	
Linguine au gambas	35
Sole Meunière aux amandes grillées	43
tataki de thon à l'asiatique	33

Nos viandes et poissons sont garnis

Fromage

Reblochon fermier, miel à la truffe	10
---	----

Desserts

Notre sélection de pâtisseries maison	10
---	----

Menu Enfant moins de 12 ans **21€**

Emincé de bœuf, gratin dauphinois ou Risotto des alpages
Sirop - Un parfum de glace au choix