

Pour l'Apéritif

Planchette de jambon Bellota 100% Iberico Pata Negra 36 mois	35
Planchette de Coppa	16
Petit pot de Tarama de la Maison Petrossian 100gr servi avec des crostinis au seigle au choix : à la truffe noire au crabe royal	30 29
Sardinillas fumées à l'huile d'olive	27

Nos Hors d'Œuvre

Salade de chèvre chaud, lard fumé et miel	20
Terrine de foie gras de canard « Maison », brioche tiède	29
Cassolette d'escargots à la vieille tomme	23
Blinis de saumon fumé de la Maison Petrossian	35
Ceviche de Saint-Jacques au citron vert et combava	28

Nos Risottos

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

Nos Plats Savoyards

Tartiflette du Prieuré	25
Risotto des Aravis, crème de Reblochon, coppa et vieille tomme	26

Nos Viandes

Entrecôte épaisse au poivre vert (min. 300gr)	40
Filet de boeuf grillé au barbecue	37
Filet de boeuf grillé aux cèpes	41
Tournedos Rossini du Prieuré	45
Confit de canard au thym, gratin Dauphinois	29

Nos Poissons

Linguine aux Gambas géantes	46
Tataki de thon à l'asiatique	37
Sole meunière selon arrivage	50

Nos viandes et poissons sont garnis

Notre Fromage

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

Nos Desserts

Notre sélection de pâtisseries maison	12
---------------------------------------	----

Menu Enfants moins de 12 ans 22

Emincé de boeuf, gratin dauphinois ou risotto des alpages

Sirop - un parfum de glace au choix