

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