

Pour l'Apéritif

Caviar Ossetra Royal de la Maison Petrossian et son shot de Vodka "Belvédère"	0.30gr : 120 0.50gr : 210
Planchette de jambon Bellota 100% Iberico Pata Negra 36 mois	37
Planchette de Coppa	18
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	23
Terrine de foie gras de canard « Maison », brioche tiède	31
Cassolette d'escargots à la vieille tomme	25
Blinis de saumon fumé et tarama de la Maison Petrossian	35
Ceviche de Saint-Jacques au citron vert et combava	29

Nos Risottos

Risotto aux asperges vertes et vieux parmesan	29
Risotto aux cèpes	32
Risotto à la Piémontaise, parmesan, truffe noire et coppa	37

Nos Plats Savoyards

Tartiflette du Prieuré	26
Risotto des Aravis, crème de Reblochon, coppa et vieille tomme	27

Nos Viandes

Entrecôte épaisse au poivre vert (min. 300gr)	45
Filet de boeuf grillé au barbecue	39
Filet de boeuf grillé aux cèpes	43
Tournedos Rossini du Prieuré	47
Confit de canard au thym, gratin Dauphinois	32

Nos Poissons

Poêlée de Gambas à la Provençale, riz basmati	39
Tataki de thon à l'asiatique	37
Sole meunière selon arrivage	60
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