

# LA TABLE DE NOÉMIE

## ENTRÉES - STARTERS

- Pâté en croûte fermier, condiment de myrtille** 24 €  
*Traditional «paté en croûte» with blueberries and fresh herbs*
- Tartare de veau, artichaut, crème de mozzarella fumée** 36 €  
*Veal tartare, artichoke, smoked mozzarella cream*
- Crozets, pleurotes et Beaufort** 26 €  
*Buckweat flour «crozet» pasta, oyster mushrooms, Beaufort cheese*
- Oeuf bio croustillant, laitue braisée, champignons, mouillettes de polenta, sauce à la Mondeuse de Savoie** 20€  
*Crunchy egg, braised lettuce, mushrooms, polenta, «Mondeuse» white wine sauce*
- Saint-Jacques de nos côtes, en carpaccio, condiment mandarine** 34 €  
*Scallops carpaccio, tangerine dressing*

## PLATS - MAIN

- Filet de bœuf rôti, pommes de terre, légumes racines** 55 €  
*Roasted beef fillet, roasted potatoes and roots vegetables*
- Saint-Jacques poêlées, variation de salsifis, noisettes, jus parfumé au vin jaune** 52 €  
*Seared scallops, hazelnuts, «vin jaune» sauce, salsify*
- Ravioles de Beaufort, viande sèche du Mont Charvin, bouillon de champignons de nos montagnes** 39 €  
*Beaufort cheese ravioli with dried meat from Charvin mountain and mushrooms consommé*

## LES SPÉCIALITÉS DE NOS MONTAGNES\* OUR MOUNTAIN SPECIALITIES\*

### **FONDUE / FONDUE (POUR 2 PERSONNES / FOR 2 PEOPLE)**

- **Nature** / *nature*

**39 €**

- **Au Champagne** / *with Champagne*

**48 €**

- **À la truffe râpée à votre convenance (4 € / gr.)**

**39 €**

*With freshly shaved truffle (4 € / gr.)*

**Servie avec de la salade verte, du pain et des pommes de terre**

*Served with green salad and potatoes*

### **TRADITIONNELLE PELA DES ARAVIS**

**39 €**

**Servie avec de la salade, lardons, pommes de terre**

*Hoven baked roasted potatoes and melted cheese, green salad, lard*

### **DIOTS DE SAVOIE, CROZETS GRÂTINÉS AU REBLOCHON**

**38 €**

*Pork sausages «Diots» served with «Crozet» (local buckwheat flour pasta) and Reblochon cheese*

## LES PIÈCES ENTIÈRES PRÉPARÉES DEVANT VOUS WHOLE PIECES PREPARED IN FRONT OF YOU

### **Sole entière cuite façon meunière (pour deux personnes)**

**95 €**

*Sole meuniere style (for two people)*

### **Épaule d'agneau cuite doucement, parfumée aux herbes, ail croustillant (pour deux personnes)**

**95 €**

*Slow cooked lamb shoulder herbs and garlic (for two people)*

### **Côte de veau cuite en cocotte**

**45 €**

*Hoven baked veal rib*

### **Poulet fermier à la broche (pour deux personnes)**

**70 €**

*Whole chicken over the charcoal (for two people)*

### **Nos plats sont servis au choix avec une garniture à partager :**

*Side dish in the Choice to share :*

#### **Polenta crémeuse, oignons crispy**

*Creamy polenta and crispy onions*

#### **Jeunes pousses d'épinards simplement tombées au beurre noisette**

*Sauted young leaves of spinach*

#### **Cocotte de légumes de saison**

*Fresh vegetables « cocotte »*

#### **Purée de pomme de terre**

*Mashed potatoes*

#### **Spetzle traditionnel**

*Spinach and cheese «Spetzle»*

## FRUITS DE MER

**LE ROYAL (POUR DEUX PERSONNES)** 110 €  
**THE ROYAL (FOR TWO PEOPLE)**

- 1/2 douzaine de Fines de Claires N°3 / 6 Fines de claires oyster n°3

- 1/2 douzaine de Spéciales de Claires N°3

*6 spéciales de claires oyster n°3*

- 1 homard cuit coupé en deux / 1 cooked lobster for 2 people

- 6 crevettes roses / 6 shrimps

- 4 langoustines cuites / 4 langoustines

- 250g de bulots cuits / 250g of cooked whelks

- 12 palourdes / 12 clams

**ASSIETTE DU MAREYEUR / SEA FOOD PLATTER:** 55 €

- 10 crevettes / 10 shrimps

- 250 g de bulots / 250 g of whelks

- 1 homard coupé en deux / 1 lobster

- 4 langoustines / 4 langoustines

**ASSIETTE D'HUITRES / OYSTER PLATE** x 6 20 €

Servie avec une vinaigrette aux échalotes, du beurre  
et des toasts

x 12 38 €

*Served with shallots vinaigrette, butter and toasts*

**ASSIETTE DE CRUSTACÉS / SHELLFISH PLATTER** 36 €

12 crevettes, 4 langoustines / 12 shrimps, 4 langoustines

## DESSERTS

**Soufflé au Grand Marnier** / Soufflé with grand Marnier 18 €

**Tarte au chocolat** (deux personnes) / Chocolate tart (for 2) 28 €

**Tarte pomme de la région cuite au four, aromatisée au miel** 16 €  
**de la famille Rothschild**

*Baked apple from the region scented with honey*

**Assiette de fromages de la famille Rothschild** 14 €

*Cheese platter from the Rothschild family*

**Assiette de glaces et sorbets (2 boules)** 14 €

*Ice cream and sorbets (2 flavours)*

**Chesse- cake parfumé au Yuzu, salade d'agrumes et son gratiné** 18 €  
**à l'orange sanguine**

*Cheese cake scented with Yuzu, citrus salad served with a blood orange sorbet*