

LA TABLE DU SOIR

À PARTAGER



Les huitres

David Hervé n°3 spécial 6 18€ 12 34€

*Granité échalotte - Oysters n.3 Special
by David Hervé and shallot granita*

Les crevettes 15€

Mayonnaise maison - Prawns with homemade mayonnaise

Les bulots 12€

Aïoli - Whelks with aioli

L'assiette de l'écailler 35€

Huîtres, crevettes et bulots - Oysters, prawns and whelks

Le caviar 30G

Maison Antonius Oscietre n°5 90€

*Blinis et beurre d'algue - 30g Caviar Maison Antonius
Ossetra No. 5 with blinis and seaweed butter*



ENTRÉES



Le foie gras 22€

Mi-cuit, Myrtilles, brioche toastée

Foie gras: semi-cooked, blueberries, toasted brioche

Le lobster rolls 25€

Brioche, homard, condiments

Lobster rolls: brioche, lobster, condiments

La noix de st-jacques 19€

Noix rôtie, légumes d'antan

Roasted scallop, heirloom vegetables

La raviole ouverte aux champignons 18€

Champignons sautés, châtaigne, œuf confit, émulsion

Open mushroom raviolo, Sautéed mushrooms, chestnut, confit egg, emulsion



Le velouté du Jour 14€

Velouté of the Day

L'entrée du jour 16€

Starter of the day



PLATS



L'entrecôte grillée 38€

Pommes pont neuf et petits légumes du moment
*350g grilled ribeye, Pont Neuf potatoes
with seasonal vegetables*

Les tagliatelles à la truffe 35€

Façon carbonara, guanciale, jaune d'œuf confit,
parmesan 24 mois Melanosporum - *Carbonara-style: guanciale,
confit egg yolk, 24-month Parmesan, Melanosporum truffle*

Le suprême de volaille rôti 27€

Belle de Fontenay et chips de pomme de terre, jus réduit
Belle de Fontenay potatoes and potato chips, reduced jus

Le risotto 27€

Champignons sautés, copeaux de parmesan 24 mois
Risotto, sautéed mushrooms, 24-month Parmesan shavings

Le burger Mil8 29€

Buns, steak haché 180gr, bacon, oignons, raclette, frites et sucrose
*Buns, 180g ground beef patty, bacon, onions, raclette,
fries and little gem lettuce*



PLATS



Le potimarron 24€

Semi pris, chips et pulpe, shimeji rôtis

Semi-set red kuri squash, chips and pulp, roasted shimeji

L'omble chevalier 27€

Courges, pomelos, beurre blanc à l'orange

Arctic char squash, pomelo, orange beurre blanc

La boîte chaude 28€

Aux aromates, pommes mitrailles vapeur, charcuterie savoyarde

Hot box with aromatics, steamed "mitraille" potatoes,

Savoyard charcuterie



La cocotte du jour 28€

Selon l'inspiration du chef - *The chef's pot of the moment,*

inspired by his creativity

Le plat du jour 27€

Dish of the day



DESSERTS



La mousse au chocolat soufflée 15€

Soufflé chocolate mousse

La poire enivrée 13€

Poire pochée, Chantilly mascarpone, crème anglaise au vin chaud,
sorbet poire/eau de vie - *Poached pear, mascarpone Chantilly, mulled-wine crème
anglaise, pear/eau-de-vie sorbet*

L'altitude sucrée 12€

Sablé crumble, panacotta litchi, insert pomme et litchi frais
Crumble sablé, lychee panna cotta, apple and fresh lychee insert

La coupe MIL8 12€

Biscuit de Savoie, glace au Génépi, compotée de myrtilles, crémeux chocolat
Savoie sponge cake, Génépi ice cream, blueberry compote, chocolate cream

L'assiette de fromages
de nos montagnes 12€

Cheese platter from our mountains



Le dessert du jour 12€

Dessert of the day

