

LE RESTAURANT



LA COURONNE

À LA CARTE

A PARTAGER

Planche de Charcuteries locales Les Charcuteries de Caroline <i>Local charcuterie</i>	22,00 €
Fromages BIO affinés La ferme de Vallorcine <i>Local cheese</i>	22,00 €
Planche Mixte La ferme de Vallorcine, les Charcuteries de Caroline <i>Local cheese and Local meat</i>	22,00 €
Falafels Verts Pois-chiche des moulins de Vers-prés, menthe, coriandre, fromage blanc <i>Moulin de Vers Prés's chickpeas, mint, coriander, cottage cheese</i>	11,00 €
Le Croque Raclette Coppa de Pays et Raclette Bio <i>Coppa and Raclette Bio</i>	15,00 €
Assiette de frites <i>French fries</i>	10,00 €

ENTRÉES / STARTERS

Terrine d'Artichaut Tapenade d'artichaut, Jambon de Savoie 16 mois, Olives Kalamata <i>Artichoke Terrine, Artichoke Tapenade, 16 Month-Aged Savoy Ham, Kalamata Olives</i>	15 €
Les Asperges Crues et cuites, en tartare, Vinaigrette aux agrumes et sarrasin <i>Asparagus, Raw and cooked, in tartare, citrus vinaigrette and buckwheat</i>	15 €
Crème de Chou-Fleur Œuf parfait, huile fumée et croûtons <i>Cauliflower Cream, "Parfait" Egg, Smoked Oil and Croutons</i>	13 €
Crevettes Black Tiger En friture, sauce piquante Maison, purée de céleri à la Vanille <i>Black Tiger Prawns, Fried, Homemade spicy sauce, Vanilla-infused Celery purée</i>	18 €

*La liste des allergènes est disponible sur demande

PLATS / MAIN DISHES

Panier de Légumes aux Epices d'Hiver	19 €
Panisse de lentilles de Savoie Bio <i>Hamper of Vegetables with Winter Spices, Organic Savoy lentil panisse</i>	
Risotto de Crozets	21 €
Beaufort de Savoie et lard blanc IGP de Colonata <i>Risotto of Crozets, with Beaufort de Savoie and white bacon</i>	
Paleron de Bœuf fumé	22 €
Pommes à la crème d'alpage et cœur de laitue <i>Smoked Beef Chuck, Mountain cream potatoes and lettuce core</i>	
La Pêche du Moment	25 €
Salsifis glacés, beurre fumé au vin jaune et bergamote <i>Fish of the day, Glazed salsify with truffle butter</i>	
Grosse Côte de Porc de Montagne	26 €
Variations autour de la courge <i>Thick Mountain Pork Chop, Squash variations</i>	

SPÉCIALITÉS / SPECIALTIES

Galette Croustillante à la Tomme	26 €
Tomme de Savoie AOP, Rösti Savoyard, Sauce Myrtille, Salade au fromage frais <i>Tomme Cheese Steak, Tomme de Savoie AOP, Crispy Potato Cake, Blueberry Sauce, Fresh Cheese & Greens</i>	
Le Berthoud (STG)	24 €
Abondance au Lait cru et Apremont <i>The Berthoud, Raw Milk Abondance and Apremont</i>	
La Croziflette	26 €
Crozets au Sarrasin, Reblochon AOP et Lard Paysan <i>The Croziflette, Buckwheat Crozets, Reblochon AOP, Country Bacon</i>	

LES BURGERS

Black Angus	23 €
Bun Maison, Bœuf haché Maison, Sauce Maison, Raclette Bio Fumée 6 heures, Lard de Colonnata IGP, frites <i>Black Angus, Homemade Bun & Ground Beef, Signature Sauce, 6-hour smoked Raclette, Colonnata bacon, fries</i>	
Végétarien	23 €
Bun Maison, Steak de Tomme, Sauce Maison, Ail des Ours, frites <i>Veggie, Homemade Bun, Tomme Patty, Signature Sauce, wild garlic, fries</i>	



LA COURONNE

S U P P L E M E N T S

Frites / salade verte / légumes 5 €
French Fries / green salad / vegetable

L E S S A L A D E S

Salade Verte 8 €
Green salad

Salade Mixte 5 € / 10 €
Salade Verte, légumes du moment
Mixed salad, salad and seasonal vegetables

Salade Détox 9 € / 18 €
Chou, avocat, citron vert et Sauce César
Detox Salad, Cabbage, avocado, lime and Sauce César

D E S S E R T S

Pomme de Savoie 12 €
En feuilletage, riz au lait et sirop d'érable
Savoy Apple, Layered, rice pudding and Maple syrup

La Crème Chocolat 11 €
Croustillant aux grués de cacao, glace au Chocolat Suisse
Chocolate Cream, Crunchy cocoa nibs, Chocolate ice cream

Orange Sanguine 11 €
Biscuit Madeleine, Sorbet Citron
Blood Orange, Madeleine biscuit, Lemon sorbet

La Coupe Glacée 13 €
Fruits du moment, Meringue et Crème fouettée
Ice cream Coupe, with seasonal Fruits, Meringue and whipped Cream

L'Assiette de fromage 13 €
La Ferme de Vallorcine, BIO
Cheese plate from La ferme de Vallorcine

M E N U E N F A N T / K I D S M E N U

Plat + Dessert + Sirop / Main Dish + Dessert + sirop 15 €
Viande ou poisson du moment + frites ou pâtes ou légumes de saison
Meat or fish + fries or pasta or seasonal vegetables



LA COURONNE

M E N U S

F O R M U L E M I D I / L U N C H M E N U

Entrée du jour + Plat du jour (selon arrivage)	25 €
Ou Plat du jour (selon arrivage) + Dessert au choix	
<i>Starter of the day + dish of the day (depending on availability)</i>	
<i>dish of the day (depending on availability) + dessert of choice</i>	
Plat du jour (selon arrivage)	15 €
<i>Dish of the day (depending on availability)</i>	

M E N U C O U R O N N E / C O U R O N N E M E N U

Entrée + Plat + Dessert	45 €
<i>Starters + Main dish + desserts</i>	

Entrées

Les Asperges / Crème de Chou-Fleur / Terrine d'artichaut
Asparagus / Cauliflower Cream / Artichoke Terrine

Plats

La Pêche du Moment / Paleron de Bœuf Fumé / Panier de Légumes aux épices d'Hiver
Fish of the day / Smoked Beef Chuck / Hamper of Vegetables with Winter Spices

Desserts

Pomme de Savoie / La Crème Chocolat / Orange Sanguine / L'Assiette de fromage
Savoy Apple / Chocolate Cream / Blood Orange / Cheese plate

Prix net
Service compris



LA COURONNE

N O S F O U R N I S S E U R S

Pour l'élaboration de sa carte, notre Chef Maxime Gosse a fait confiance à des producteurs locaux se rassemblant autour d'un triptyque simple : saisonnalité, responsabilité et durabilité.

L'Al'Pain : Nos pains viennent de chez nos voisins Cyrielle et Kenny, dont la boulangerie se situe en bas de la rue ! Ils sont confectionnés avec de la farine ancienne, écrasée à la meule de pierre et travaillée avec du levain naturel.

La Coopérative Fruitière du Val d'Arly : La Coopérative réunit près de 80 producteurs dont les exploitations se situent entre le lac d'Annecy, le Val d'Arly et le pays du Mont Blanc. Chaque jour, le lait des différentes fermes est acheminé dans les ateliers de Flumet où sont fabriqués nos fromages d'après un savoir-faire traditionnel.

La Ferme de Maneguet : Aux pieds des montagnes de la vallée du Giffre, Jean-Philippe élève ses vaches à lait « Montbéliarde », bœufs Angus et cochons suivant la tradition du pâturage tournant dynamique. Les animaux sont ainsi nourris à l'herbe et au foin produit exclusivement sur l'exploitation.

La Ferme de Vallorcine : Victorien et Melissa produisent et transforment le lait dans leur ferme située dans le village voisin de Vallorcine. En plus des incontournables tommes et raclettes de la région, ils produisent le Vallorcin : un fromage à pâte molle unique dans la vallée.

Les Moulins de Vert Pré : Dans la vallée du Fier, Franck produit et transforme ses céréales à l'aide d'un moulin à meule de pierre Astrié. A la différence des moulins classiques, celui-ci utilise du granit ce qui permet de conserver le germe du blé ainsi que tous les apports nutritifs de la céréale.

Terre de Savoie : Terre de Savoie sélectionne pour nous des fruits et légumes locaux, cultivés au cœur des campagnes françaises et par des producteurs conscients de l'importance de la saisonnalité et du respect de la biodiversité (certification Agriculture Biologique).

La Pensée Sauvage : La Pensée Sauvage est un maraîchage biologique basé à Lucinges où une trentaine de variétés de plantes sont cultivées puis transformées en tisanes, en aromates ou en liqueurs. En 2015, la GAEC remporte le premier prix « Ferme d'Avenir » pour la région Rhône Alpes.

Agrumes Bachès-Schaller : Au pied du Mont Canigou, Perrine et Etienne cultivent une collection d'agrumes d'une qualité extraordinaire. Depuis 2017, leur domaine de trois hectares est certifié Agriculture Biologique.

Nous tenions également à remercier l'alpiniste et guide de haute montagne Hélias Millerieux qui, lors de sa dernière expédition au Pakistan, nous a rapporté un assortiment d'épices locales.

Notre viande bovine : Nos produits proviennent d'élevages et de races françaises (Aubrac et Charolaise).

Notre Porc : Nos porcs sont originaires de la Région Rhône Alpes.

Notre volaille : Nos volailles nous viennent des régions de l'Ardèche, de l'Ain et de la Dombes.



LA COURONNE