



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Entrées

Le Pâté en Croûte « Signature 2025 » Tartare de champignons aux noisettes	26€
L'Œuf « Bio » Mollet Persillade de champignons sauvages, Émulsion de beaufort au Chignin	19€
Le Gravlax de Truite de Pays aux Herbes Faisselle battue au citron vert	25€
Les Ravioles de Royans Bouillon d'herbes, crème d'ail au foin	21€
La Vinaigrette de Poireaux de Plein Champ Œufs « mimosas », condiment d'omble fumé	25€
La Classique Salade César Poulet croustillant, bacon et anchois	25€
La Salade d'Endives Pomme, jambon de pays, Beaufort et noix du Périgord	24€



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Plats

La Fricassée de Ris de Veau * Sauce aux morilles, vin jaune, grenailles confites	45€
Le Tournedos de Chevreuil « À la Royale » Pomme purée au beurre noisette	38€
Le Croustillant d'Épaule d'Agneau de Savoie Polenta crémeuse à la tomme	33€
La Pièce de Bœuf Flambée au Cognac Sauce au poivre, pomme purée	39€
Le Filet de Canette des Dombes Grillé Betterave et condiment de myrtille sauvage	38€

* Supplément Demi-Pension 10€ / plat



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Plats

La Lasagne Gratinée de Butternut Rôti	24€
Tomme de brebis et pesto d'herbes fraîches	
Le « Célerisotto » à la Noix et aux Cèpes	26€
Jus de rôti végétal, émulsion à l'épine de sapin	
La « Griblette » d'Omble Chevalier	32€
Grenobloise de choux-fleurs	
Les Noix de St-Jacques Snackées	39€
Beurre croquant aux aromates, écrasé de topinambour	

Pièces pour deux

La Côte de Bœuf « Angus » **	119€
Sauce béarnaise, gratin Savoyard Ou pommes frites, légumes de saison confits	
Le Bar Sauvage Farci et Grillé ***	110€
Beurre moussoux à la berce, Minestrone de légumes et homard	

** Supplément Demi-Pension 25€ / pers

*** Supplément Demi-Pension 22€ / pers



L'ATELIER D'ÉRIC

Les Softs

Coca Cola, Coca Zéro, Orangina, Fanta, Sprite, Fuzetea	8€
Jus d'orange, Jus de pomme, Jus d'abricot, Jus de pêche	8€
Eaux Minérales Plate ou Gazeuse (50cl)	6€

Apéritifs (10cl)

Le Kir Savoyard (mûre, cassis, pêche, myrtille)	12€
Apérol Spritz	15€
Cocktail signature « La Vanoise »	22€

Bières (33cl)

La bière du « Mont Blanc » blonde, blanche ou rousse	9€
------------------------------------------------------	-----------

Vins Effervescents

	12cl	75cl
Savoie – Dominique Belluard – Perles du Mont Blanc – 2019	14€	77€
Champagne – Veuve Clicquot – 2015	25€	140€
Deutz – Brut	19€	95€
Ayala – Rosé	24€	128€

Vins Blancs

Côtes du Rhône – Roche Audran – César – 2023	10€	51€
Chablis – La Chablisienne – Les Vénérables – 2020	12€	59€
Savoie – Chignin Bergeron – Berthollier – 2023	13€	65€
Sancerre – Vacheron – 2023	15€	77€

Vin Rosé

Côtes de Provence – Roubine – La Vie en Rose – 2023	9€	49€
-----------------------------------------------------	-----------	------------

Vins Rouges

Vacqueyras – Roucas Toumba – 2021	13€	70€
Hautes Côtes de Beaune – P.Boisson – La Couleuvre – 2020	17€	96€
Pessac-Léognan – Château Fieuzal – 2016	20€	152€