

# La Table



MAISON FENESTRAZ



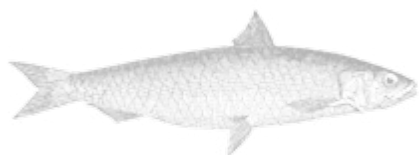
## Entrées

Velouté ou soupe du jour  
à volonté 14

Surprise de truffes fraîches  
pommes de terre  
& lard paysan 14

Entrée du soir 16

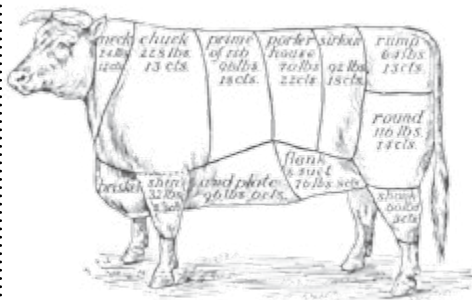
Huîtres  
"Fines de Claires" n°3 Prix selon  
le cours du marché



## Plats

Plat du soir 28

Filet d'Omble Chevalier  
« de nos lacs » et sa fricassée  
d'écrevisses, servi avec une mi-  
jotée de légumes 29



## Grill Argentin

Suprême de volaille fermier 19

Rib de porc laqué aux épices 22

Bavette de bœuf 24

Magret de canard 28

Ris de veau dans le plus pur style  
Argentin 32

Entrecôte de bœuf  
simple / double 32/61

Entrecôte maturée  
simple / double 36/65

Filet de bœuf 38

Côte de bœuf 79

Côte de bœuf maturée  
servies pour 2 personnes  
30 à 40 min d'attente 92

## Menu Gourmet

Velouté ou soupe

Entrée

Plat

Buffet de Fromages

Dessert

62€ - 58€ sans fromage

Proposé tout les soirs sauf les jeudis

Les viandes ont été sélectionnées par notre propriétaire M. Raoul Fenestraz et sont servies avec une sauce maison au choix : poivres, béarnaise ou chimichurry et champignons.

Elles sont accompagnées d'un mesclun de salade verte et d'une mijotée de légumes et de frites ou de pommes de terre en robe des champs.



## Desserts

Omelette Norvégienne 9

Traditionnelle Crème Brûlée  
à la vanille 9

Nos Verrines : 10

- Cheesecake aux fruits rouges
- Onctueux Chocolat façon Liégeois
- Tarte au citron
- Tiramisu

Brioche Maison façon pain  
perdu au dulce de leche 12

Coupe Colonel 3 boules sorbet  
citron & vodka 12

Café ou Thé Gourmand 12,5

Tous les desserts sont élaborés par  
notre chef pâtissier Sébastien Thomas.

Prix en euros, taxes & service compris.



MAISON FENESTRAZ  
DEPUIS 1966