

ROCKY BISTRO

ENTRÉES STARTERS

- Tartare d'omble chevalier, vinaigrette acidulée,
gelée de mandarine** 14
Artic char tartare, acidulate dressing, mandarin jelly
- Tagliatelle à la châtaigne, crème de cèpes, œuf bio frit** 10
Chestnut tagliatelle, cream of cep, fried organic egg
- Foie gras au sel, chutney d'airelles vinaigre balsamique, mesclun** 16
Salted foie gras, cranberry and balsamic vinegar chutney, mesclun
- Velouté de panais à la crème d'amande,
brunoise de légumes anciens** 8
Parsnip velouté with almond cream, old vegetables brunoise
- Terrine de campagne au four, chutney potiron, légumes craquants** 9
Country-style terrine, squash chutney, crunchy vegetables
- Déclinaison de poireaux et choux vert,
Saint Jacques snackées au gomasio** 13
Variation of leeks and cabbage, stir-fried scallops with gomashio
- Crème de lentilles au curry, chips de diot de Savoie, crème fouettée** 9
Lentils and curry cream, crisps of Savoie's diot, whipped cream
- Nems de canard et manchon de canard confit, sauce aigre douce,
salade d'hiver** 11
Duck spring rolls and drum stick of duck confit, sweet and sour sauce, winter salad



ROCKY BISTRO

PLATS MAIN COURSES

Quenelle de brochet « Boboss » gratinée, sauce américaine, riz sauvage et champignons sautés 20
Grilled pik quenelle « Boboss », american sauce, wild rice and sautéed mushrooms

Côte de veau comme un Marengo, risotto, légumes de saison 25
Veal rib as a Marengo, risotto, vegetables

Croustillant de pieds de porc aux champignons des bois, jus réduit saveur truffe, pomme purée et légumes de saison 20
Crispy trotter with wild mushrooms, truffle jus, mashed potatoes and vegetables

Dal bhat Tibétain 17
Tibetan Dal bhat



Filet de dorade en écailles de légumes, crème de sésame, risotto de lentilles corail, légumes de saison 21
Sea bream with vegetables scales, sesame cream, risotto of coral lentils, vegetables

Entrecôte « Salers » et son os à moelle, frites de rutabaga au curry, légumes de saison 25
Rib eye steak « Salers » and marrowbone, swede with curry chips, vegetables

Suprême de poulet fermier cocotte grand-mère, choux aux châtaignes, légumes de saison 19
Casserole of free range chicken supreme, cabbage with chestnuts, vegetables

Parpadelle ricotta épinards, moules de Bouchot 18
Parpadelle pasta with ricotta and spinachs, Bouchot mussels



ROCKY BISTRO

DESSERTS DESSERTS

Pavlova aux marrons et éclats de noisettes <i>Chestnuts pavlova and hazelnuts chunks</i>	8
Aumônière pommes poires caramélisées <i>Caramelised apples and pears pouch</i>	6
Crème brûlée au Génépi <i>Genepi crème brûlée</i>	7
Sphère chocolat passion <i>Chocolat and passion fruit sphere</i>	8
Assiette de fromages, confiture de myrtilles <i>Cheeses plater and blueberry jam</i>	10
Coupe Entrêves (Sorbet limoncello, Grappa) <i>Coupe Entrêves (Limoncello sorbet, Grappa)</i>	10
Mi-cuit au chocolat, glace vanille <i>Chocolat mi-cuit, vanilla ice cream</i>	8
Nage d'agrumes à la cannelle, sorbet limoncello, sablé vanille <i>Citrus fruits nage with cinnamon, limoncello sorbet, vanilla shortbread</i>	7

