



LA CARTE • HIVER 2024



Entrées		Plats	
Terrine de magret de canard & foie gras duck terrine, chutney	16	Souris d'agneau, mousseline carotte, ail noir lamb shank, mashed carrots	30
Velouté de rutabaga, haddock, poireau rutabaga & haddock soup	12	Côte de cochon, chicorée & chicon, farcement pork chop, chicory & endive	28
Lentilles en salade, œufs mollet, lardons classic lentils salad	14	Yakisoba vege/gluten-free noodles	26
Tatin d'hiver artichaut parmesan artichoke & parmesan pie	13	Poisson du marché selon arrivage	
A partager		Pour les petits choux (jusqu'à 10 ans) 15	
Assiette de charcuterie "grand cru"	17	Ravioles de la mère Maury ou poulet & pâtes +	
Assiette de fromages locaux, suisses & italiens	15	1 boule de glace ou sorbet	
Assiette mixte	22		

• LES SPÉCIALITÉS •



CHAUD DEVANT !

Côte de boeuf maturée 4 semaines 1kg
Rib of beef 28 days aged
85

Chuck Flap maturé 6 semaines
Persillé - Black Angus Américain
Marbled low rib, American Black Angus
39

Ravioles de la Drôme de la mère Maury 26
Gratinée parmesan & brebis, épinards & poireaux
ravioli from Drôme gratinated with cheese, spinach

Fondue aux trois fromages (2 personnes minimum)
Abondance, comté, vacherin fribourgeois, servie avec
salade verte

La traditionnelle, au vin blanc de Savoie 26/p

Façon Fifi, au Champagne & morilles 29/p

*Servi sur planche avec pierre volcanique
cook yourself on volcanic stone

Allergiques et intolérants merci de nous le préciser lors de la prise de commande, l'équipe s'adaptera pour vous satisfaire au mieux.

Taxes et service compris



• DESSERTS •

Aristé

crèmeux miel, compotée poire, sablé
honey pear shortbread

11

Ambassadeur

entremet praliné noisette, passion, chocolat
passion fruit, chocolate cake

12

Brioche perdue

agrumes, glace ricotta marron
french toast brioche, citrus, chestnut

10

Pommes rôties

chocolat blanc crumble pistache sauge
roasted apples, white chocolate, pistachio sage

10

• LES GLACES ARTISANALES DE FIFINE •

Atelier de glacerie des Hautes-Alpes.
Recettes élaborées par Gérard Cabiron, MOF



Les douceurs alcoolisées 12

Le colonel : 3 boules citron, vodka

La williamine : 3 boules poire, eau de vie de poire

La Blueberry Hill : 1 boule génépi 1 myrtille, 1 framboise, génépi

Les coupes glacées 9

Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, 1 boule vanille, chantilly maison, chocolat

Cookie Crunch : 2 boules vanille, 1 boule caramel, pâte à cookie maison, sauce caramel

Coupe fruits rouges : 2 boules framboise, 1 boule cassis, coulis fruits rouges, chantilly

Les parfums 2 boules 5,50 / 3 boules 8

Les sorbets : framboise, poire Williams, citron vert, mangue, cassis, myrtille

Les crèmes glacées : vanille de Madagascar, pistache, caramel, chocolat noir,
crème fraîche, coco, génépi

Pour accompagner vos glaces 1€
caramel au beurre salé, chocolat, chantilly

