

Notre Philosophie

“ L’alliance Entre Le Traditionnel et L’authentique ”

“Un véritable lieu de passion pour notre équipe afin de satisfaire au mieux nos clients. Cuisine gourmande transmise par le biais de menus et d’une carte simple qui change toutes les 4 semaines. Le restaurant propose un espace authentique savoyard, cocooning et une salle moderne composée d’une cuisine extérieure. La même équipe se relaie entre les deux salles afin d’amener à chaque passage une nouvelle énergie.”

Notre Mission

“Nos collaborateurs créent toute la différence et nous en sommes conscients. C’est pour cela que nous mettons tout en œuvre pour comprendre leurs attentes et perspective d’avenir. Au-delà de simples collaborateurs une vraie famille de cœur se dessine autour d’une passion commune : La gourmandise. ”

Nos Valeurs

Savoir-faire & Personnalisation

Chaque personne est unique. Notre différenciation s’allie avec notre savoir-faire et la personnalisation de tous. L’individualisation du service client que nous proposons passe également par le climat de travail que nous mettons en place pour nos collaborateurs. Le but est que chacun exprime ses désirs afin de les réaliser.

Rien n’est impossible.

Relation & Partage

Nos personnalités fortes, authentiques et sincères nous permettent d’établir de saines relations où la confiance et le respect sont essentiels. La bonne entente de tous crée un climat de bien être pour nos clients, ce qui facilite nos relations avec eux. L’équipe du Cerf donne le meilleur d’elle même pour un métier, un lieu qui nous passionne. La reconnaissance, le sourire et l’épanouissement de nos clients sont notre récompense.

De 19h15 à 20h30 - From 7.15pm to 8.30pm
Petite, moyenne ou grande faim, c'est à vous de composer votre menu
Small, medium or big hunger, it belongs to you to compose your menu*

Entrée en direct <i>Starter</i>	21.00 €
Plat en direct <i>Main course</i>	30.00 €
Entrée / plat <u>ou</u> plat/dessert <i>Starter/main course <u>or</u> main course/dessert</i>	41.00 €
Entrée / plat / fromage <u>ou</u> dessert <i>Starter/main course/cheese <u>or</u> dessert</i>	46.00 €
Entrée / plat / fromage / dessert <i>Starter/main course/cheese/dessert</i>	54.00 €
Dessert en direct <i>Dessert</i>	12.00 €
Chariot de Fromages <i>Chariot cheese</i>	14.00 €

N'hésitez pas à demander conseil à notre Maitre d'Hôtel ou nos serveurs pour toute information complémentaire - Do not hesitate to seek advice from our Master server for more information

A votre enfant de décider - Your child decides
De 0 à 2 ans gratuits, de 3 à 10 ans 12.00 €
From 0 to 2 years for free, from 3 to 10 years 12.00 €

Filet de poisson Meunière
Fillet of fish in Meunière way

OU

Escalope de volaille à la crème
Chicken cutlet with cream sauce

OU

Spaghetti bolognaise
Spaghetti Bolognese

&

Dessert

**Nous vous invitons à vous rapprocher de nos équipes de restaurant et réception pour signaler vos intolérances, suite à la liste d'allergènes affichée dans le restaurant.
Nous vous souhaitons un excellent appétit.*



Liste des sorbets et des glaces

Nos sorbets

Poire

Parry



Pomme

Apple



Mandarine

Mandarin



Fraise

Strawberry



Framboise

Raspberry



Citron

Lemon



Myrtille

Blueberry



Noix de coco

Coconut



Nos glaces

Vanille



Chocolat



Pistache



Praliné



Café

