



*Tous nos produits sont frais et cuisinés sur place, un certain temps de préparation est donc nécessaire pour pouvoir les servir de la meilleure façon qu'il soit et préserver leurs qualités.
Le temps moyen d'un repas est compris entre 1h30 à 2h00.*

MENU AU CHOIX

- *Entrée, poisson ou viande, fromage ou dessert* 54 €
- *Entrée unique* 14 €
- *Plat unique* 34 €
- *Fromage* 6 €
- *Dessert* 12 €

Les desserts sont à commander en début de repas.

- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert, 1 sirop (jusqu'à 8 ans)* 12 €
- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert en demi-portion à choisir dans la carte (à partir de 8 ans)* 22 €

*Menu confiance 64€ 5 plats servi pour l'ensemble de la table
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert*

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (35€ par convive)

*Menu dégustation 88€ 7 plats servi pour l'ensemble de la table
2 Entrée, poisson, viande, fromage, 2 desserts*

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (45€ par convive)

Menu à 54€ au choix

Pour commencer

Crèmeux de brocolis et praliné pistache, œuf parfait, pistache torréfiée.

Tartelette cumin, carotte, gel orange et pamplemousse.

Côté mer ou lac

Poisson retour du marché cuisiné selon l'envie et l'inspiration du moment.

Côté terre

Tartare du moment, dans l'esprit du Vitello tonnato.

Ou

La volaille fermière travaillé en poulet frit pané, sauce crème échalote.

Nos fromages

Faisselle compotée de myrtilles, crème de Bresse.

Faisselle aux herbes et échalote.

Fromage préparé selon l'inspiration du moment.

Nos petites douceurs

Baba au rhum de la table d'Émilie.

Sorbet arrosé, eau de vie artisanale de chez Lehmann.

Panacotta au lait ribot, déclinaison de fraise rafraichi à la menthe.

Mousse chocolat, fruits sec, praliné et pate de cacahuète.

Nos spécialités régionales

*Entrecôte Charolaise ou des Savoie selon arrivage
Pomme pont-neuf,
Salade et sauce Béarnaise*

Pièce de 450/500 g

40€

Viande rassie et mûré par nos soins.

*Farcement traditionnel
Et salade*

32€

Farçon cuisiné comme dans la vallée de l'Arve, pomme de terre râpée agrémentée de raisins, pruneaux, abricots, noisettes, gnôle, le tous chemisée de lard paysan.

Poêlée avec des oignons et du lard paysan.