



*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* 52 €
- *Entrée unique* 14 €
- *Plat unique* 32 €
- *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)* 10 €
- *Menu enfant 1 plat et 1 dessert en demi-portion à choisir dans la carte (à partir de 8 ans)* 20 €

*Menu confiance 62€ 5 plats servi pour l'ensemble de la table
Entrée, poisson, viande, fromage, dessert*

Un Accord de Vins complètera selon vos souhaits ce dîner (30€ par convive)

*Menu dégustation 85€ 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 (40€ par convive)

Menu à 52€ au choix

Pour commencer

Asperges vertes, copeaux de Lomo Ibérique et vinaigrette jaune d'œuf.

Comme un œuf mimosa, œufs mariné betterave, mayonnaise au miso et Rillettes d'omble chevalier.

Côté mer ou lac

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

Côté terre

*Volaille fermière rôtie, la cuisse en cromesquis, fèves, girolles et pickles
Rhubarbe, jus corsé.*

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.

Fraises compotées, panacotta au lait ribot, cappuccino sureau.

Moelleux au chocolat et petit pois, mousseline petit pois amande.

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.

*Farçement 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 tout chemisée de lard paysan.

Poêlée avec des oignons et du lard paysan.