



*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* 50 €
- *Entrée unique* 14 €
- *Plat unique* 30 €
- *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 60€ 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 80€ 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 50€ au choix*

### *Pour commencer*

*Salade de lentille Berry, girolles en déclinaison et siphon raifort.*

*Terrine de lapereau au citron et estragon, crème de moutarde.*

### *Côté mer ou lac*

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

### *Côté terre*

*Mignon de veau rôti, aubergine façon Parmigiana, coulis de péquillos.*

### *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.*

*La figues et orange, cheesecake au siphon, crumble noisette.*

*La barre cacahuète, cremeux chocolat et glace noisette.*

## *Nos spécialités régionales*

*Entrecôte Charolaise ou des Savoie selon arrivage*

*Pomme pont-neuf,*

*Salade et sauce Béarnaise*

*Pièce de 450/500 g*

*38€*

*Viande rassie et mûré par nos soins.*

*Farcement traditionnel*

*Et salade*

*30€*

*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.*