

*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*

*Bonbon de caille et foie gras, raisin au rivesaltes, gel au vieux rivesaltes,  
Purée de betteraves fumées.*

*Aspic de langoustine, émulsion de carapace gingembre et citron.*

### *Côté mer ou lac*

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

### *Côté terre*

*Ballotine de pintade à la Bourguignonne, spätzles maison.*

### *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.*

*Autour de l'orange, confit, marmelade, orange chocolat, sablé sarrazin.*

*Ananas rôti, blanc manger coco, cappuccino fève tonka, sorbet ananas.*

## *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 tout chemisé de lard paysan.*

*Poêlée avec des oignons et du lard paysan.*