

*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* 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 54€ au choix

Pour commencer

Royal de cèpes des Voirons, poêlés , crumble au noix et émulsion noisette.

Œuf parfait cremeux potimarron, lait de noix et vin jaune.

Côté mer ou lac

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

Côté terre

Cannelloni de volaille et morilles, blettes et jus de volaille.

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.

Pomme confite, cappuccino caramel, gel cassis et petit beurre.

Compotée de figues, yaourt aux agrumes et croustillant fruits du mendiant.

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 chemisée de lard paysan.

Poêlée avec des oignons et du lard paysan.