

ENTRÉES

L'ŒUF PARFAIT

crème fumée au foin, crumble au curry noir, potée de choux au lard paysan

LE POIREAU 300°

cœur fondant, jeunes pousses d'asperges, petits pois, mayonnaise au vert de poireau

LA FONDUE LÉGÈRE souvenir d'hiver
brioche toastée, nuage de fromage fondu, condiment à l'ail, lard croustillant

LE TATAKI DE THON*

de Méditerranée, brûlé à la flamme, fraises et pickles, émulsion concombre et basilic

14 €

14 €

16 €

25 €

PLATS

PÊCHE DU JOUR Méditerranée ou Savoie
variation de carottes aux agrumes,
jus de viande corsé

LE BŒUF « À LA FLAMA »

pomme de terre en textures - mousseline et rôtie, sauce lassé aux herbes fraîches

LA TATIN POTAGÈRE*

Compotée d'oignons fumés et myrtilles, crémeux d'herbes et sauce saté

LA VOLAILLE CROUSTILLANTE

panure aux herbes, risotto de graines de tournesol, duxelles et champignons de sous-bois, jaune d'œuf confit

30 €

31 €

24 €

28 €

PIÈCE À PARTAGER & SUGGESTION DU JOUR
consultez notre ardoise au gré du marché

P'TITS BOUTS

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans

mocktail, volaille des Dombes ou filet de truite, pomme de terre grenaille, boule de glace

19 €

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGE DE SAVOIE

Beaufort, brebis de Karen de Menthon, crème brûlée de Reblochon
Servie avec un verre de vin

12 €

+6 €

CRÈME BRÛLÉE DE REBLOCHON

8 €

CHOCOLAT CACAHUÈTE

praliné cacahuète, caramel et chocolat noir

14 €

TARTELETTE DE SAISON

crémeux verveine et miel d'acacia, fraise et rhubarbe fumées,

14 €

DOUCEURS À PARTAGER pour 2

20 €

LE SOIR

MENU 6 TEMPS 70 €
selon l'inspiration du Chef

ACCORD METS ET VIN 37 €
5 verres de vin

MENU ADO GASTRONOME 45 €
de 10 à 15 ans - 4 temps