

Menu Carte

3 plats (entrée + plat + dessert) 33 euros

2 plats (entrée + plat) 31 euros

2 plats (plat + dessert) 29 euros

2 plats (entrée + dessert) 27 euros

Supplément menu

Prix du plat seul

Entrées

Assiette de charcuterie de Savoie, pickles maison, cristalline de pain **16€**

Tartelette au reblochon, chou rouge étuvé aux noix de Savoie **18€**

Tomates en déclinaison, Mozzarella di Buffala et pesto glacé **18€**

Soupe froide de melon à la verveine, jambon de Savoie, gelée de Porto **18€**

Tartine de focaccia maison, pavé de truite confit, fenouil et aubergine **19€**

Foie gras et magret fumé de canard en entremet, rhubarbe en texture **(sup.5€) 20€**

Plats

Croustillant d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta et aubergines, jus réduit **21€**

Pavé d'échine de porc grillé/laqué, betterave acidulée, pomme croquette **21€**

Grenadin de veau en basse température, vitelotte et oignons grillés,

jus corsé café/chartreuse **(sup.5€) 25€**

Le poisson savoyard selon arrivage en écaille de pomme de terre,

pleurotes, et hollandaise allégée **21€**

Pavé de thon grillé, ravioles d'épinard, vierge de tomate **(sup.3€) 23€**

Bar de ligne, gratin de zita et fine ratatouille, sauce homard **(sup.5€) 25€**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produit frais et de saisons,
nos sauces sont préparées avec des fonds « maison »

pour votre plaisir gustatif

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Desserts

**A commander en début de repas
(Fromage + dessert : supplément 5€)**

Fromage blanc à la crème **7€**

Assiette de fromages de Savoie **8€**

Tarte au citron meringuée à notre façon **9€**

Gourmandise chocolat, noisette et fruits rouges **9€**

Minestrone de fruits frais, sirop de verveine, sorbet menthe **9€**

Autour du Génépi, Baba, gelée et sorbet **9€**

Tiramisù revisité **9€**

Petits choux vanille et pistache, sauce chocolat **9€**

Tous les desserts et glaces les accompagnants sont « maison »



Prix nets