

Menus Eté 2025

Servis les soirs – dimanche et 15 Août midi

Le restaurant est ouvert de 12h à 13h30 et de 19h à 20h30.

Le restaurant est fermé le mardi toute la journée et le mercredi midi.

Nous vous conseillons de réserver.

A compter de six personnes, le menu est à définir au moment de la réservation.

Afin de vous assurer un excellent moment chez nous, nous vous prions de respecter les horaires de réservation.

Par ailleurs, nos plats étant issus de produits frais et confectionnés sur place, il se peut que ceux-ci viennent à manquer.

Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies.

Menu 45 euros

(entrée-plat-dessert) Prix nets

Supplément menu

Prix du plat seul

Amuse-bouches et mignardises inclus

Entrées

Tomate en trompe l'œil : Chèvre frais, thym et miel **18€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée de sangria, pickles **20€**

Terrine de queues de bœuf braisées, sucrine grillée et graines de moutarde **20€**

Foie gras du sud-ouest, magret fumé et abricots en textures (sup.5€) **22€**

Plats

Croustillant d'agneau cuit 7 heures, polenta, aubergines , jus réduit **27€**

Suprême de volaille « label rouge » de l'Ain, pomme croquette, morilles et vin jaune **29€**

Pavé d'omble chevalier, consommé d'écrevisse safrané, rattes et petits légumes **27€**

Demi-homard et boudin blanc crabe/sarrasin, petit pois à la française et sauce paloise(sup.7€) **30€**

Desserts

(Fromage + dessert : supplément 6€)

Fromage blanc à la crème **9€**

Assiette de fromages de Savoie **10€**

Assiette de sorbets et glaces maison **10€**

L'entremet aux trois chocolats, tuile amande et glace vanille Bourbon **11€**

Baba au sureau, fraise et hibiscus **11€**

Tiramisù minute, biscuit de savoie et gavotte **11€**

La noix et le chocolat blanc **11€**

Menu 30 euros

Soupe froide de melon et pastèque à la verveine

~~~

Focaccia grillée, burrata et tomates cerises rôties

### **Plats**

Filet de daurade Royale à l'unilatéral, ratatouille fine, tartare de tomates et huile basilic

~~~

Effiloché d'épaule de cochon de l'Ain, fricassée de rattes et champignons de paris

Desserts

Assiette de sorbets et glaces maison

~~~

Crème brûlée à la vanille Bourbon

## **Fondue Savoyarde**

Préparée uniquement avec du Beaufort et du vin blanc de Savoie,  
Charcuteries, salade et pickles maison **31.00 €**

### **Merci de nous faire part de vos éventuelles allergies**

Tous nos plats sont réalisés à partir de produits frais et de saison,  
Nos sauces sont préparées avec des « fonds » maison pour votre plaisir gustatif

Toutes nos viandes sont d'origine Française

Tous les desserts et les glaces les accompagnant sont « maison »

