

Menu Carte

Servi tous les soirs, dimanche midi & 15 Août

Menu 36 euros
(entrée-plat-dessert)
Supplément menu
Prix du plat seul

Entrées

Soupe froide de melon à la verveine, jambon de Savoie, gelée de Porto **17€**

Pâté-croûte de volaille et foie gras maison, gelée de sangria fumée, duo de fruits jaunes **19€**

Cannelloni de tomates confites et crémeux chèvre, glace au miel **19€**

Opéra de foie gras et magret fumé, rhubarbe en texture **(sup.5€) 21€**

Plats

Croustillant d'agneau de Savoie cuit 7 heures, polenta, aubergines en deux façons, jus réduit **22€**

Grenadin de veau en basse température, pomme purée, bonbon moelle/morilles,
glace de viande **(sup.5€) 26€**

Pavé de truite et diots de Savoie, mousseline d'artichaut et bouillon thaï **22€**

Pêche du moment, zita gratinée et mini ratatouille, velours de homard **(sup.3€) 26€**

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

Desserts

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

Fromage blanc à la crème **8€**

Assiette de fromages de Savoie **9€**

Le chocolat gingembre, tuile « chocapic » sorbet chocolat **10€**

Salade de fruits, coulis de myrtille et sorbet litchi **10€**

Parfait glacé café, ganache et sauce Baileys **10€**

Déclinaison citron, brioche et mousse yaourt **10€**

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



Prix nets